

KLASSISCHE LINIE

BELLA ROSA

Isola dei Nuraghi I.G.T rosato



Aus der autochtonen roten rebsorte bovale. ein sehr eleganter und lebendiger rosewein, erfrischend und samtig. Vielseitiger wein. Ideal zu hauptspeisen sowohl auf fisch- als auch auf fleischbasis, weißem fleisch und fischsuppen.



WEIN NOTES

BELLA ROSA	
Boden:	kalkhaltig und tonhaltig, Nord-Ost-Ausrichtung.
Klima:	mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
Ernte:	Mitte September, von Hand, Zucker 205 g/l.
Weinbereitung:	sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 18°C mit kurzem Kontakt mit den Schalen.
Verfeinerung:	2-3 Monate in Edeltanktanks.
Abfüllen:	in Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 40 x 24 mm.
Analytische daten:	Alkoholgehalt 12-13 % Vol., Gesamtsäure als Weinsäure 5,5 g/l, Restzucker 3,5 g/l.
Organoleptischen Eigenschaften:	Farbe: Rosè mit delikaten Reflexen. Geruch: fruchtbetont, intensives Aroma. Geschmack: angenehm, trocken, ausgewogen.
Paarungen:	Antipasti, Fischgerichten, weißem Fleisch, vegetarischen Gerichten.
Serviertemperatur:	12-14°C.
Format:	75 cl.