

Linea Classica

# BELLA ROSA

## Isola dei Nuraghi I.G.T rosato



Originato dal vitigno autoctono bovale. È un rosato elegante e vivace, con aroma fresco e morbido.  
Vino eclettico da abbinarsi con primi di mare e di terra, con carni bianche e zuppe di pesce.



## NOTE VINICOLE

<b>BELLA ROSA</b>	
<b>Terreno:</b>	Calcareo e argilloso esposizione Nord-Est
<b>Clima:</b>	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
<b>Vendemmia:</b>	Seconda decade di settembre con gr/l 205 di zuccheri
<b>Vinificazione:</b>	Diraspatura e successiva pigiatura soffice fermentazione con breve macerazione a temperatura controllata intorno ai 18°C
<b>Affinamento:</b>	In serbatoi di acciaio per 2-3 mesi
<b>Imbottigliamento:</b>	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 24x40
<b>Dati Analitici:</b>	Grado alcolico 12-13% vol., acidità totale gr/l 5,5 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 3,5
<b>Caratteri organolettici:</b>	Rosato dai riflessi delicati, profumi fruttati, intensamente vinoso che si fonde perfettamente al gusto gradevole, armonico e secco
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo come aperitivo, si abbina perfettamente a antipasti e primi piatti di pesce, carni bianche e cucina vegetariana
<b>Temperatura di Servizio:</b>	18°C
<b>Formato:</b>	75 cl