

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

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