

# BELLA ROSA

## Isola dei Nuraghi I.G.T rosato



Originado de vinhedo autóctone bovale. E' um rosé elegante e vigoroso, com aroma fresco e suave. Vinho eclético harmonizável com pratos principais de mar e de terra, com carnes brancas e peixes ensopados.



## NOTAS DE VINHO

<b>BELLA ROSA</b>	
<b>Chão:</b>	Calcário e argiloso exposição Norte-Leste
<b>Clima:</b>	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
<b>Colheita:</b>	Segunda década de setembro com 205 g/l de açúcares
<b>Vinificação:</b>	Desengace e em seguida esmagamento suave fermentação com breve maceração em temperatura controlada ao redor de 18°C.
<b>Requite:</b>	Em tanques de aço durante 2-3 meses
<b>Engarrafamento:</b>	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 24x40 mm
<b>Os dados analíticos:</b>	Teor alcoólico 12-13% vol., acidez total 5,5 g/l em ácido tartárico, açúcares residuais 3,5 g/l
<b>Características organolépticas:</b>	Rosé com reflexos delicados, perfumes frutados, intensamente vinhoso que se funde perfeitamente ao sabor agradável, harmônico e seco
<b>Emparelhamentos:</b>	Ótimo como aperitivo, harmoniza-se perfeitamente com entradas e pratos principais de peixe, carnes brancas e cozinha vegetariana
<b>Temperatura de Serviço:</b>	12/14°C
<b>Formato:</b>	75 cl