Tenute Santamaria

BELLA ROSA

Isola dei Nuraghi I.G.T rosato

Nace de la uva autóctona bovale. Es un rosado elegante y vivaz, con aroma fresco y suave. Vino ecléctico que se marida a primeros platos de mar y de tierra, con carnes blancas y sopas de pescado.

NOTAS DE VINO

BELLA ROSA

Terreno:	Calcáreo y arcilloso, exposición noreste
Clima:	Mediterráneo, con inviernos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
Cosecha:	Segunda década de septiembre con 205 gr/l de azúcar
Vinificación:	Despalillado y posterior prensado suave. Fermentación con breve maceración con temperatura controlada en torno a 18°C.
Refinamiento:	En tanques de acero por 2-3 meses
Embotellado:	En atmósfera de azoto
Los datos analíticos:	Grado alcohólico 12-13% vol., acidez total 5,5 gr/l en ácido tartárico, azúcar residual 3,5 gr/l
Características organolépticas:	Rosado con reflejos delicados, perfumes frutales, intensamente vinoso que se funde perfectamente al gusto agradable, armónico y seco
Emparejamientos:	Óptimo como aperitivo, se marida con entradas y primeros platos de pescado, carnes blancas y cocina vegetariana
Temperatura de servicio:	12/14ºC
Formato:	75 cl

PREMIOS: