

LINEA CLÁSICA

## 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	
<b>Terreno:</b>	Calcáreo y arcilloso, exposición noreste
<b>Clima:</b>	Mediterráneo, con inviernos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
<b>Cosecha:</b>	Segunda década de septiembre con 205 gr/l de azúcar
<b>Vinificación:</b>	Despalillado y posterior prensado suave. Fermentación con breve maceración con temperatura controlada en torno a 18°C.
<b>Refinamiento:</b>	En tanques de acero por 2-3 meses
<b>Embotellado:</b>	En atmósfera de azoto; tapón de corcho natural 24x40 mm
<b>Los datos analíticos:</b>	Grado alcohólico 12-13% vol., acidez total 5,5 gr/l en ácido tartárico, azúcar residual 3,5 gr/l
<b>Características organolépticas:</b>	Rosado con reflejos delicados, perfumes frutales, intensamente vinoso que se funde perfectamente al gusto agradable, armónico y seco
<b>Emparejamientos:</b>	Óptimo como aperitivo, se marida con entradas y primeros platos de pescado, carnes blancas y cocina vegetariana
<b>Temperatura de servicio:</b>	12/14°C
<b>Formato:</b>	75 cl