Tenute Santamaria

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

BELLA ROSA

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

PRÊMIOS: