

ROSATO

DENOMINAZIONE E NOME

IGT Isola dei Nuraghi, Rosato

VITIGNI

Cannonau 80%, Vermentino 20%

ESTENSIONE VIGNETI E BOTTIGLIE PRODOTTE

1,5 ettari, 10.000 bottiglie.

ESPOSIZIONE

Nord/Est.

TIPOLOGIA DEL SUOLO

Le uve di Vermentino provengono dal vigneto Porruddu: i suoli di colore bruno scuro a tessitura franca con presenza di conglomerati di marne arenacee, conferiscono al vino complessità e struttura. Le uve di Cannonau provengono dal vigneto di Sedda Sa Figu: terreni franco-sabbiosi che donano eleganza e freschezza.

ANNOD'IMPIANTO

2005

DENSITA'

5600 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato

PRODUZIONE

Circa 2 Kg di uva per ceppo

VENDEMMIA

Manuale, in cassette.

VINIFICAZIONE

Le uve di Cannonau e Vermentino vengono immerse per poche ore in pressa a contatto con le bucce e successivamente trasferite in serbatoi di acciaio da 50 Hl. La fermentazione avviene a temperatura controllata per circa un mese. Come previsto dal metodo BIOINTEGRALE, viene attivata in modo naturale, utilizzando il Vermentino come "pie de cuve", senza l'utilizzo di lieviti selezionati, di attivanti o di enzimi.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione, circa l'80% del vino rimane in affinamento "sur lie" in acciaio per 5 mesi, mentre il rimanente 20% è affinato in Tonneaux per lo stesso periodo. Successivamente il vino viene chiarificato con bentonite e subisce una leggera filtrazione. Infine, dopo una minima aggiunta di solfiti, il vino viene imbottigliato.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino dal grande impatto, sempre bilanciato tra la freschezza di un ottimo vino bianco e la struttura del Cannonau.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino giovane, fresco e vivace ideale come aperitivo. Si abbina bene a crostacei, soufflé o pollame fritto o alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8°C - 10°C

