

# su'entu



## **NINA ROSÉ** Isola Dei Nuraghi IGT

### **VITIGNO**

Bovale con un tocco di uve bianche locali.

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Sardegna.

### **CLIMA**

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

### **TERRENO**

Argilloso con presenza di calcare.

### **ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO**

5.000 ceppi circa, controspalliera (potatura a *guyot*).

### **RESA UVA/ETTARO**

70 quintali.

### **VENDEMMIA**

Manuale in cassetta, primi di settembre.

### **VINIFICAZIONE**

Diraspa- pigiatura, macerazione di 4-5 ore in pressa, pressatura soffice, decantazione del mosto e fermentazione a temperatura di 16° C in acciaio.

### **MATURAZIONE**

In acciaio per almeno 6 mesi sui suoi lieviti, con periodici batonnage.

### **ESAME VISIVO**

Rosa splendente con riflessi porpora.

### **ESAME OLFATTIVO**

Naso invitante, nota agrumata di pompelmo, spiccano note di fragola e lampone.

### **ESAME GUSTATIVO**

Buona avvolgenza supportata da una piacevole freschezza e sapidità disarmante in un finale suadente.

### **ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Vino versatile, antipasti e primi piatti di mare, da provare su risotto agli scampi.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8-9° C.



[www.cantinesuentu.com](http://www.cantinesuentu.com)