

# 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.

