

su'entu



NINA ROSÉ Isola dei Nuraghi Bovale IGT

VITIGNO

Bovale con un tocco di uve bianche locali.

INTRODUZIONE

Il Nina nasce da vigneti con una esposizione Nord-Ovest su terreni franco sabbiosi, a un'altitudine di circa 130 mslm. Il sistema di allevamento è a guyot con una densità di impianto di 4500 piante/ha.

VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve destinate al Nina è quello dell'ultima decade di agosto; le uve vengono raccolte durante la notte per proteggerle dalle alte temperature diurne.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate in bianco, con totale assenza di macerazione. Per la produzione viene utilizzato il solo mosto fiore che in serbatoi di acciaio viene fatto ripulire per decantazione statica a freddo, per una durata di 48/72 ore. Successivamente viene spillato e fatta partire la fermentazione alcolica a una temperatura di 13 °C in modo da facilitare la formazione di esteri (aromi di frutta bianca).

MATURAZIONE

La maturazione dura circa 4 mesi in serbatoi di acciaio inox a contatto con le sue fecce fini che vengono costantemente messe in sospensione attraverso *bâtonnage*.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna gli aperitivi, gli antipasti e i primi piatti. Ideale su risotto agli scampi, da provare su passatina di ceci con gamberi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

FORMATI

0,750 l

