



ROSA GRANDE

ROSATO ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

VITIGNO
CARIGNANO DEL SULCIS.

ZONA DI PRODUZIONE
IL TERRITORIO DEL SULCIS, NELL'ESTREMITÀ SUD-OVEST DELLA SARDEGNA.

CLIMA
IL CLIMA DELLA ZONA È MEDITERRANEO, CARATTERIZZATO DA PIOGGE SCARSE DISTRIBUITE IRREGOLARMENTE NEL CORSO DELL'ANNO E CONCENTRATE QUASI TOTALMENTE NELLE STAGIONI AUTUNNALI ED INVERNALI, DA FREQUENTI VENTOSITÀ PROVENIENTI DA MAESTRO, DA TEMPERATURE ELEVATE NEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO, MITI IN AUTUNNO, VARIABILI TRA FREDDO SECCO E MITE IN INVERNO.

CARATTERE DEL TERRENO
IL TERRENO È DI NATURA SABBIOSA E CALCAREO-ARGILLOSA, RICCO DI SCHELETRO, STRUTTURALMENTE DI MEDIO IMPASTO, DISCRETA LA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA E DI REAZIONE SUB-ALCALINA. È SUFFICIENTEMENTE DOTATO DEGLI ELEMENTI MINERALI CHE NE DETERMINANO LA QUALITÀ.

ALLEVAMENTO DELLE VITI
SPALLIERA ALLEVATA A CORDONE SPERONATO.

RESA UVA PER ETTARO
85 QL

RESA VINO PER ETTARO
55 HL

COLORE
ROSA CILIEGIA SCARICO, BRILLANTE E SPESSO.

PROFUMO
NASO DISCRETO MA ELEGANTE CON IMMEDIATI RICHIAMI FLOREALI ALLA ROSA SELVATICA ED AL LAMPONE.

SAPORE
DELICATO ANCHE IN BOCCA, DOVE UNA LUNGA NOTA ACIDA LO METTE IN EQUILIBRIO CON L'INIZIALE IMPATTO ALCOLICO PIUTTOSTO DECISO.

ABBINAMENTI
PRIMI PIATTI CON SAPORI FORTI, PESCI GRASSI ALLA GRIGLIA, CARNI BIANCHE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
10° - 12° C

VENDEMMIA
RIGOROSAMENTE MANUALE, RACCOLTA IN CASSETTE.

VINIFICAZIONE
MACERAZIONE, PREFERMENTAZIONE SULLE BUCCE PER 6/12 ORE. FERMENTAZIONE CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA TRA 16° - 18°C

AFFINAMENTO
SOSTA IN SERBATOI DI ACCIAIO PER SEI MESI.

ALCOOL % VOL.
13.5%

DISPONIBILE ANCHE NEL FORMATO DA 500 ML "PICCOLA ROSA"

