



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



ROSA GRANDE

ISOLA DEI NURAGHI IGT

UVE:	Syrah e Vermentino.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che lì nascono su depositi alluvionali e arenarie eoliche cementate a tessitura sabbioso/argillosa, originati nel pleistocene. Si tratta di suoli caratterizzati da reazione subalcalina, ben strutturati, con buona presenza di scheletro, elevata dotazione di calcio, magnesio e potassio.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
VINIFICAZIONE:	Le uve diraspate e raffreddate vengono fatte macerare per 4 ore prima della pressatura. Fermentazione ed affinamento in acciaio per 5 mesi.
COLORE:	Rosa corallo.
PROFUMO:	Al naso si rivela subito di grande finezza ed eleganza, con richiami floreali che si sposano a note agrumate e di frutta bianca.
GUSTO:	La complessità che caratterizza l'olfatto prosegue al palato, dove freschezza e salinità integrano una media corposità e regalano un intrigante e lungo finale.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Perfetto per l'aperitivo, si sposa particolarmente bene con antipasti di pesce, minestre di pesce o legumi, linguine con i ricci e carni bianche.
GRADO ALCOLICO:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12 °C
FORMATO:	750 ML

