



PRIMO ROSATO
ISOLA DEI NURAGHI IGT

UVAGGIO:
SYRAH, CARIGNANO.

VENDEMMIA:
TERZA DECADE DI AGOSTO.

VINIFICAZIONE:
IL MOSTO VIENE SEPARATO DALLE BUCCE DOPO UN CONTATTO DI 24 - 36 ORE. LA FERMENTAZIONE È CONTROLLATA TRA I 13° - 15°C, SEGUE UNA BREVE MATURAZIONE IN ACCIAIO E BOTTIGLIA PER ALMENO UN MESE.

COLORE:
ROSATO BRILLANTE.

PROFUMO:
PROFUMO DI BUONA INTENSITÀ IN CUI SPICCA UN FRUTTO MOLTO FRESCO E INTENSO SU FONDO VINOSO.

GUSTO:
DELICATO E CALDO. BUONA STRUTTURA E OTTIMA SAPIDITÀ, FINALE PULITO CHE RICHIAMA I SENTORI DI PICCOLI FRUTTI ROSSI.

GRADAZIONE:
12,5 - 13% VOL.

ABBINAMENTI:
PESCI GRASSI ALLA GRIGLIA, CARNI BIANCHE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
10° - 12°C

