ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSATO SPUMANTE BRUT

Vitigni: Cannonau 80%, Vermentino 20%

Vendemmia: manuale in piccole casse, per salvaguardare l’integrità degli acini.

Periodo di raccolta: ultima decade di agosto.

Vinificazione: dopo la raccolta, le uve sono sottoposte a pressatura soffice e successiva decantazione a freddo per circa 36 ore a 10°C. Successivamente, il mosto viene travasato ed inoculato per l’inizio della fermentazione, condotta tra 14° e 16°C, in vasche di acciaio.

Rifermentazione ed affinamento sui lieviti: 12 mesi.

Liqueur d’expedition: il vino stesso.

Colore: petalo di rosa brillante ed elegante, si concede alla vista

con una corona di spuma vivace e compatta, perlage fine e

persistente.

Note degustative: al naso regala note di piccoli frutti rossi con

eleganti sentori floreali di glicine, rosa rugosa e viola. Il sorso è

fresco, sapido e piacevolmente profondo; il Perlage sorregge ed

esalta la sua bevuta rotonda e fruttata.

Abbinamenti consigliati: tartare di tonno; crudo di mare e

Cappunadda alla Carlofortina

Temperatura di servizio: 6°-8°C. .