

INTRECCIATO ROSA

Rosato IGT Isola dei Nuraghi

UVE: Bovale, Cannonau, Semidano.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE: Mogoro, Marmilla.

TERRENO: calcareo, chiaro.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: Vinificazione in uvaggio delle tre uve, con diraspa pigiatura e pressatura soffice immediata. Pulizia statica e stabulazione a freddo del mosto rosato e successiva fermentazione a temperatura controllata di 17 °C. Dopo il primo travaso, il vino matura per circa due mesi in acciaio per essere imbottigliato giovane nello stesso anno della vendemmia.

COLORE: rosato, con toni di diamante rosso e brillanti sfumature violacee

PROFUMI: freschi e caramellati, richiamano la fragola, la ciliegia e la rosa, in un contorno di fiori bianchi.

GUSTO: vivace, morbido e leggero, fa della sua grande bevibilità il punto di forza, grazie anche all'alcol moderato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

GRADO ALCOLICO: 12.5 % vol

ABBINAMENTI: nella nostra visione, il vino rosato con questo stile, è un compagno molto versatile, perfetto dall'aperitivo al dopo pasto. Ottimo anche con la pizza.





ARIU

IL FILARE
DI MOGORO.

Schede tecniche

sede legale

via Grazia Deledda, 56
09095 Mogoro (OR)

cantina

zona artigianale
via sa Struvina snc
Mogoro (OR) 09095

contatti

+39 347 5119927
info@viniariu.it

www.viniariu.it

