



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

SANTESU ROSATO

努拉吉岛

ISOLA DEI NURAGHI IGT



感官特点：

视觉：明亮的粉色，带有紫罗兰色的反射。

嗅觉：清新且芬芳。

味觉：柔软细腻。

酿酒葡萄品种：

本土红葡萄。

产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中等丘陵岩层，土壤特点为中度混合的中新世黏石灰土，气候特点为次干燥气候。

酿造技术：

预酵冷浸12小时，提取澄清的葡萄汁并将其送至12°C的温度下发酵14天。由此获得的葡萄酒不进行乳酸发酵，以保持其香气的新鲜度和芳香。

保存温度：

请存放于阴凉干燥避光处。

饮用温度：

10-12°C。

佐餐建议：

特别适合美味的头盘，白肉和轻奶酪。