



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

SANTESU ROSATO

ISOLA DEI NURAGHI IGT



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosato brillante con riflessi violacei.

Profumo: fresco e fragrante.

Sapore: morbido e delicato.

UVAGGIO

Uve rosse autoctone.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Macerazione prefermentativa a freddo per 12 ore, estrazione e invio del mosto chiarificato alla fermentazione per 14 giorni alla temperatura di 12°C. Il vino così ottenuto non svolge la fermentazione malolattica in modo da preservare la freschezza e la fragranza dei suoi profumi.

CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Particolarmente indicato per primi piatti saporiti, carni bianche e formaggi leggeri.