

GRAN ROSÈ

GRAN ROSÈ

Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosato

PROFILO Rosato che sfoggia freschezza da tutti i pori conciliando gusto, leggerezza e buonumore.

UVAGGIO 100% Cannonau.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale delle uve, controllo degli acini con selezionatrice ottica, fermentazione spontanea, macerazione di 10 ore, pressatura soffice delle vinacce.

MATURAZIONE 6 mesi in acciaio.

AFFINAMENTO 1 mese in bottiglia.

NEL BICCHIERE La croccantezza aromatica rimanda al ribes e al

PROFILE A rosé that radiates freshness, marrying flavour, lightness, and good cheer.

GRAPE VARIETY 100% Cannonau.

WINEMAKING Manual harvesting and sorting of the grapes, berry inspection using an optical sorter, spontaneous fermentation, 10-hour maceration, gentle pressing of the skins.

MATURATION 6 months in steel vats.

BOTTLE AGEING 1 month.

IN THE GLASS Crisp aromas recalling redcurrant and mandarin; in the mouth it feels lean, zesty, and irresistibly unpretentious.

