

ATTILIO ROSÉ

SPUMANTE DA UVE NIEDDERA

EDIZIONE LIMITATA

Vitigno

Nieddera, autoctono di antichissime origini.

Zona di produzione

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

Altitudine

Pochi metri s.l.m.

Clima

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

Carattere del terreno

Terreno alluvionale, sabbioso, leggermente argilloso.

Allevamento delle viti

Impianti ad alberello di vigne adulte, spalliera (guyot e cordone speronato).

Resa uva per ettaro

80/90 quintali.

Qualificazione

Da una particolare selezione di uve nieddera e una fermentazione naturale metodo Martinotti, nasce un rosé elegante, dal perlage fine e persistente e dal profumo di frutta rossa fresca e nota floreale.

Colore

Rosato tenue su delicata grana di bollicine.

Profumo

Intensità e finezza fanno da cornice a sensazioni inebrianti di fiori rosa e frutta rossa fresca.

Sapore

Sorso deciso e verticale, colpisce per la sua freschezza e sapidità.

Temperatura di servizio

4°/6° C.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, da provare su frittiture di pesce.

Epoca vendemmia

Prima decade di settembre.

Formato

1,5 l.

