

NIEDDERA ROSÉ

VALLE DEL TIRSO IGT

Vitigno

Nieddera e altre uve rosse della zona.

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

Sabbioso, leggermente argilloso.

Allevamento delle viti

Impianti a spalliera (guyot).

Resa uva per ettaro

90 quintali.

Vinificazione

Pigiadiraspatura, macerazione delle bucce per 12/24 ore, estrazione del mosto rosato e fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).

Affinamento

In acciaio alcuni mesi. Da consumarsi preferibilmente giovane.

Colore

Rosa carico luminoso con sfumature violacee.

Profumo

Finezza ed eleganza accompagnate da note di frutta rossa come ciliegia e lampone, chiude su tocchi vegetali e salini.

Sapore

Freschezza e sapidità seguite da un sorso vibrante e accattivante fanno da cornice a un'ottima piacevolezza di beva in un finale persistente.

Temperatura di servizio

8°/10° C.

Abbinamenti

Adatto a molteplici situazioni, eccelle con salumi e formaggi freschi, da provare su tagliolini all'astice.

Epoca vendemmia

Seconda e terza decade di settembre.

Formato

0,75 l.

