



Cadè

Rosato IGT Isola dei Nuraghi

Denominazione: Isola dei Nuraghi IGT

Varietà: Syrah 100%.

Area di origine: Regione Sardegna (Italia).

Suolo: Di medio impasto, mix di argille e sabbia.

Altimetria: 80 slm.

Resa per ettaro: 80 q.li/ha.

Forma di allevamento: Cordone e Guyot.

Densità di impianto: 5600 piante/ha.

Vinificazione: L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e delicatamente pressata. Il mosto viene fatto fermentare in tini di acciaio termo condizionati a bassa temperatura.

Temperatura di fermentazione: 13°C.

Durata della fermentazione: 15-20 giorni.

Maturazione: Sur lies.

Periodo di imbottigliamento: Inverno 2023.

Capacità evolutiva: 5 anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosato brillante.

Olfatto: Bouquet intenso e giovanile di fragola e fiori rossi freschissimi.

Sapore: Marcatamente vivace, ripropone ricordi di bacche rosse acidule, sfuma salino.

Conservazione: Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15°C.