

ALGHERO ROSATO DOC ANEMONE

Uvaggio	Blend di vitigni autoctoni
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4444 - 4545 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	15 anni
Vinificazione	Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	Breve affinamento in acciaio
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12%
Acidità totale	5.10 g/l



750ml

Anemone è una contemporanea e giovanile interpretazione del vino rosato. Il breve contatto del mosto con le bucce permette una minima cessione delle componenti coloranti e tanniche e produce così un mosto chiaretto e di buona acidità, che in fermentazione sviluppa un ampio e accattivante corredo aromatico. Il colore è tenue, delicato, di buona tonalità. Ricco, fresco, variegato e accattivante è il profilo olfattivo, nel quale i profumi si fondono a costituire un esuberante bouquet. La Viola la principale nota floreale, la ciliegia quella fruttata. Elegante e allo stesso tempo brioso, spigliato e disinvolto; di grande bevibilità. Perfetto come aperitivo così come in abbinamento con primi piatti leggeri, carni bianche e verdure.

