

## ALGHERO ROSATO DOC ANEMONE

<b>Uvaggio</b>	Blend di vitigni autoctoni
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4444 - 4545 ceppi/ha
<b>Resa</b>	100 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	15 anni
<b>Vinificazione</b>	Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	Breve affinamento in acciaio
<b>Fermentazione malolattica</b>	No
<b>Grado alcolico</b>	12%
<b>Acidità totale</b>	4.7 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.

