

ALGHERO ROSATO DOC ANEMONE

Uvaggio	Uve autoctone 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Pergola sarda
Densità d'impianto	2551 - 4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento	In acciaio, con particolare cura e attenzione nei travasi allo scopo di mantenere la maggior quantità possibile di CO ₂ di fermentazione all'interno del vino
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	12 %
Acidità totale	4.9 g/l



750ml

È una moderna e giovanile interpretazione del vino rosato. Il più iconico vitigno autoctono sardo è un vitigno che, se vendemmiato precocemente e lavorato in modo gentile e delicato riesce, data la sua finezza e la sua eleganza, a originare dei vini estremamente freschi, agili e gradevoli. Il breve contatto del mosto con le bucce permette una minima cessione delle componenti coloranti e tanniche, producendo così un mosto chiaro e di buona acidità che in fermentazione sviluppa un ampio e accattivante corredo aromatico.

