



# TIRESSA

## Rosato IGT Isola dei Nuraghi

Tiressa, dedicato a nonna Teresa che incarna il carattere forte delle donne sarde.

**Vitigno:** Vitigni autoctoni

**Produzione:** 80/90 a/ha

**Annata:** 2021

**Grad. alcolica:** 13,00%

**Vinificazione:** Dopo una delicata diraspatura, le uve vengono sottoposte ad una breve macerazione in pressa per l'estrazione del colore. Dopo un affinamento in acciaio di 6 mesi, per esaltarne la ricchezza aromatica, il vino viene imbottigliato.

**Vinificazione e invecchiamento:**

la vinificazione avviene rispettando al massimo la qualità ottenuta nel vigneto. Ad una delicata diraspatura segue una fermentazione con macerazione di almeno una settimana a temperatura controllata. Successivamente le vinacce vengono pressate in modo soffice. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in acciaio per 6 mesi, poi imbottigliato e lasciato affinare per almeno 10 mesi in bottiglia.

**DEGUSTAZIONE**

**Colore:** rosa intenso;

**Olfatto:** profumo intenso, complesso, spiccano le note fresche e floreali di rosa e gelsomino. Seguono una delicata nota fruttata con mela, ribes e lampone;

**Gusto:** fresco ed elegante, delicatamente morbido e leggera sapidità nel finale.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-9°C**