ACQUISTATO IL .....

"Nina Rosé" Isola dei Nuraghi IGT 2022 2022



Fresco e piacevolmente sapido

Occorre una certa abilità per trarre un buon vino dal vitigno Bovale. Perché questa generosa uva autoctona sarda ha una carica polifenolica molto elevata che si traduce in vini particolarmente carichi di colore e fortemente tannici. Vini impegnativi da bere se non vengono lavorati con abilità e tecniche moderne. Cosa che, per fortuna, sanno fare benissimo a Su'entu. Nina Rosé, Isola dei Nuraghi IGT nasce proprio da uve Bovale ingentilite da una parte di uve bianche locali. Bel colore rosa splendente con riflessi porpora, al naso domina la nota fresca di agrumi, e in particolare di pompelmo, che si fondono con quelle di frutta rossa dolce, come la fragola e il lampone. In bocca, infine, è fresco e piacevolmente sapido. Così piacevole da poter essere proposto in mille occasioni diverse. Dall'aperitivo, dove può tranquillamente accompagnare un tagliere di salumi e formaggi, al pranzo o la cena, dove può essere abbinato con soddisfazione a primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo, per esempio, con un bel risotto ai frutti di mare o con un pesce al forno, servito con le patate e i pomodorini.

La storia della cantina Su'entu racconta di un ritorno alla terra e alle antiche origini contadine. La famiglia Pilloni, infatti, agli inizi degli anni 50 già possedeva terreni e si dedicava all'agricoltura. Poi, dopo un progressivo distacco dall'attività in campagna per dedicarsi al commercio, il forte richiamo della terra riportò le nuove generazioni a occuparsi della vigna. In particolare fu Salvatore a fondare la nuova cantina. I terreni calcarei argillosi della Marmilla, su cui sorgono le vigne, hanno richiesto circa un decennio di tempo per dare frutti di qualità eccellente. Complice un clima mite e il caratteristico vento che accarezza i filari ogni giorno. Non a caso Su'entu significa "il vento". Oggi la cantina è guidata da Valeria, Roberta e Nicola Pilloni, affiancati da un giovane team di viticoltori e cantinieri che è stato formato sotto la guida esperta di un agronomo e di un enologo. Grazie all'amore e alla professionalità di tutti, oggi Su'entu esporta i suoi vini in tutto il mondo.

La Vigna

Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosato fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Bovale
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Vendemmia manuale in cassetta nella prima settimana di settembre, diraspa-pigiatura, macerazione di 4-5 ore in pressa, pressatura soffice, decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura di 16°. Affinamento in acciaio per 6 mesi e continui batonnage.
Sensazioni	Rosa con riflessi porpora, al naso note agrumate e pompelmo rosa, fragola e lampone. Al palato, buona avvolgenza supportata da una piacevole freschezza e sapidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821