

TENUTA LA SABBIOSA

ROSE'

Denominazione: Rosè Carignano del Sulcis DOC

Annata: 2025

Uve: 100% Carignano Biologico



Fruttato e Profumato come la sua terra, **Armonico e Rilassante** come il mare:
è il Carignano del Sulcis DOC, ottenuto da un vitigno di antica coltivazione che
affonda le radici nella Sabbia.

Dalle sue uve nasce questo **rosato fresco**, con il suo ampio bouquet è perfetto in
abbinamento sia con la cucina di mare che di terra.

Ubicazione vigneti: Calasetta

Allevamento viti: spalliera e alberello

Età delle viti: 5- 10 anni

Resa per ceppo: 2kg/2,5kg

Resa per ettaro: 50/60 quintali/ha

Vendemmia: metà settembre.

Vinificazione: Attenta selezione delle uve, raccolte a mano. Pigiadiraspatura soffice, e decantazione statica del mosto a temperatura di 10/12°. Fermentazione a temperatura controllata a 18°C per 12 giorni con utilizzo di lieviti selezionati. A fine fermentazione travaso dalle fecce grossolane e stoccato in contenitori di acciaio. Batonnage per 1 mese.

Note degustative: colore rosa cerasuolo con riflessi violacei. Profumo delicato con note di frutta rossa. Sapore armonico e fresco.

Abbinamenti consigliati: Eccellente come aperitivo accompagnato da salumi, formaggi giovane e con tutti i piatti estivi a base di pesce e verdure.

Gradazione: 13%

Temperatura di servizio: 12-14° C

Zuccheri residui: 0,32 g/Lt

Acidità totale: 5,9 g/Lt