

ALGHERO ROSATO DOC ROSATO

Uvaggio	Blend di vitigni autoctoni e sangiovese
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 di circa 18°C
Affinamento	Breve periodo in acciaio inox
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	11,5%
Zuccheri residui	4 g/l
Acidità totale	4,6 g/l



750ml

Uno dei più celebrati vitigni autoctoni dell'isola si unisce al sangiovese per dare origine ad un rosato fresco, fragrante ed estremamente piacevole.

