

# SA ROSITEDDA

## Uvaggio

Nieddera Valle del Tirso

## Zona di produzione

Alte colline del centro Sardegna.

## Tipologia terreno

A disfacimento granitico, con buona dotazione di magnesio e potassio.

## Tipo allevamento

Spalliera e più precisamente cordone libero mobilizzato.

## Densità dell'impianto

3.800 piante per ettaro.

## Resa per ettaro

90 quintali.

## Vendemmia

Seconda decade di Settembre.

## Affinamento

Pressatura uva intera; batonnage del mosto per una settimana a 8°C; fermentazione a 18-20°C; stoccaggio in acciaio.

## Colore

Rosa pallido brillante con nuances di melograno.

## Note di degustazione

Il sorso è vivace e fresco, caratterizzato da un'ottima sapidità ma molto equilibrato, con note croccanti di frutta fresca e un finale minerale da pietra focaia.

## Abbinamenti gastronomici

Perfetto come aperitivo o in accompagnamento alle specialità oristanesi come carciofi e bottarga, cozze ed arselle, muggine grigliato o carni bianche. Si abbina anche molto bene alla cucina etnica.

