

# 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 arselles, muggine grigliato o carni bianche. Si abbina anche molto bene alla cucina etnica.



**AZIENDA VITIVINICOLA MATTARENA**  
Via Nuraghe 134, Nurachi - Sardinia - Italy  
[info@mattarena.it](mailto:info@mattarena.it) | [www.mattarena.it](http://www.mattarena.it)