

I-KHOS

Vino rosato IGP Isola dei Nuraghi

DENOMINAZIONE
Isola dei Nuraghi IGP

ZONA DI PRODUZIONE
Ortueri, Mandrolisai · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

TIPO DI TERRENO · SISTEMA DI ALLEVAMENTO
granito in disfaccimento · cordone speronato e alberello

VITIGNI
Bovale, Monica e altri vitigni tipici del territorio

ETÀ DEI VIGNETI · PRODUZIONE PER HA
15-40 anni · 40 q.li

TIPO DI RACCOLTA
selezione manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo un'accurata selezione delle uve e una pressatura soffice, segue la fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio inox e un breve affinamento in bottiglie

Scheda organolettica

COLORE
vivace rosa cerasuolo

OLFATTO
tenue fruttato con sentori di ciliegie e fragoline di bosco

GUSTO
la piacevole freschezza e la modesta sapidità persistono in bocca

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO
12-14° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO
ideale come aperitivo nelle calde sere estive, si abbina bene con risotti ai frutti di mare



I-KHOS

PGI Isola dei Nuraghi Rosé Wine

CLASSIFICATION
Protected Geographical Indication

PRODUCTION AREA
Ortueri, Mandrolisai · 600 m above sea level · South/south-east

TYPE OF SOIL · TRAINING SYSTEM
granite-based sandy soil · spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES
Bovale, Cannonau, Monica

AGE OF THE VINEYARDS · OUTPUT PER HECTARE
15-40 anni · 40,000 kg

HARVESTING METHOD
selection by hand

WINE MAKING AND AGEING
Meticulous selection and gentle crushing of the grapes is followed by fermentation at a controlled temperature in stainless steel tanks and a short period of bottle ageing

Sensory profile

COLOUR
Bright cherry pink

BOUQUET
Subtle fruit sensations with hints of cherries and wild strawberries

FLAVOUR
The delightful freshness and understated flavour linger in the mouth

Serving details

SERVING TEMPERATURE
12-14° C

FOOD PAIRINGS
It is ideal with appetizers on warm summer evenings and nicely complements seafood risotto