

I-KHOS

Vino rosato IGT Isola dei Nuraghi

DENOMINAZIONE
Isola dei Nuraghi IGT

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

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO
granito in disfacimento
cordone speronato e alberello

VITIGNI
biodiversità viticole autoctone

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

IGT Isola dei Nuraghi Rosé Wine

CLASSIFICATION
IGT Isola dei Nuraghi Rosé Wine

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

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

GRAPE VARIETIES
native varieties that encapsulate
the zone's biodiversity

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE
15-40 years / 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