

# I-KHOS

## Vino rosato Mandrolisai DOC

### DENOMINAZIONE

Mandrolisai Denominazione di Origine Controllata

### ZONA DI PRODUZIONE

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

### TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO

granito in disfacimento  
cordone speronato e alberello

### VITIGNI

Bovale, Cannonau

### 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

## DOC Mandrolisai Rosé Wine

### CLASSIFICATION

IGT Isola dei Nuraghi Rosé Wine

### 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

### 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