

DONNA MARISA

ISOLA DEI NURAGHI IGT
SPUMANTE BRUT ROSATO

Dal vitigno autoctono a bacca rossa tipico della Sardegna allevato sui terreni granitici delle colline in Gallura nasce questo spumante rosato dalla personalità raffinata e vivace. La spumantizzazione con il metodo Charmat esalta i profumi tipici del vitigno e li riveste di ulteriore eleganza. Il suo nome è un omaggio a colei che ancora oggi è per noi un riferimento e una guida.

VITIGNO

Vitigno autoctono a bacca rossa.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con separazione dei torchiati e basse rese di mosto fiore (40% circa). Spumantizzazione Charmat con presa di spuma in coda alla fermentazione primaria. Affinamento di 6 mesi sulle proprie fecce fini in contenitori di acciaio e altri 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Versato nel bicchiere rileva subito un'affascinante rosa tenue vivacizzato da un'effervescenza di particolare finezza e persistenza.

Sinuoso e accattivante l'impatto olfattivo che si orienta in modo deciso su note floreali di rosa canina e fruttate di fragoline di bosco con un persistente sfondo di mineralità iodata.

Il sorso è morbido, caratterizzato dalla cremosa e gentile effervescenza che rinforza una bella freschezza e decise sfumature fruttate che, nel finale leggermente asciugante, richiamano altri assaggi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per le sue caratteristiche il Donna Marisa è un vino che da il meglio di sé sia come aperitivo ricercato ma anche ad accompagnare piatti leggeri della cucina di mare, come ad esempio un sauté di cozze in salsa di pomodoro o una fregola con arselle in acqua di pomodoro.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

DATI TECNICI

Grado alcolico: 12% vol

Acidità: 7,3 g/l

Zuccheri: 5 g/l



PASSIONE GRANITICA