

## **SCHEMA TECNICA VINO ARMONICU**

**CLASSIFICAZIONE:** IGT Colli del Limbara Nebbiolo vinificato in rosato

**UVAGGIO:** 100% Nebbiolo

**ZONA DI PRODUZIONE:** Vigneti situati nel comune di Luras (Gallura, Nord-Est Sardegna), in collina, a 500 mt sul livello del mare. Terreno derivante da disfacimento granitico tendente al sabbioso con una componente argillosa superficiale, lavorato meccanicamente in primavera ed inizio estate. La cantina, dove avviene la vinificazione è ubicata in Loc. Sas Ruinas, Comune di Luras.

**PRODUZIONE:** 60 - 70 qli/ha

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** controspalliera

**SISTEMA DI POTATURA:** Guyot

**EPOCA DI RACCOLTA:** metà settembre

**VINIFICAZIONE:** brevissima macerazione sulle bucce, pigiatura e spremitura soffice, pulizia del mosto per decantazione statica, fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) con lieviti selezionati

**AFFINAMENTO:** in serbatoi d'acciaio inox

**IMBOTTIGLIAMENTO:** dopo alcuni travasi, filtrazione e imbottigliamento sterile a freddo e successiva tappatura con tappi di sughero controllati singolarmente mediante analisi sensoriale

**ALCOOL:** 14,00 % vol.

**CARATTERISTICHE E NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Un vino dal colore rosa tenue e brillante. Il suo bouquet floreale e fruttato ricorda la violetta, la rosa canina e i frutti rossi. Al palato si presenta deciso e avvolgente, ma al contempo fresco e sapido.

**ABBINAMENTI:** Ideale in abbinamento con piatti a base di pesce e carni bianche o come un prezioso e fragrante aperitivo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA:** 10 - 12 °C