



ISTADE

ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. ROSATO

TIPOLOGIA: rosato.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 15 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha.

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

RESA PER PIANTA: 1,7 kg.

SESTO D'IMPIANTO: 2,40 m. x 0,80 m.

ALTIMETRIA: da 180 m s.l.m. a 350 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot semplice.

TIPOLOGIA DI TERRENO: medio impasto, tendente allo sciolto sabbioso, di origine marina.

EPOCA DI VENDEMMIA: metà settembre.

VINIFICAZIONE:

Raccolta manuale in cassette.

Pigiatura, breve macerazione e pressatura soffice a bassa temperatura.

Chiarifica: statica a freddo.

Fermentazione: in tini di acciaio inox a 16/18 °C.

Durata fermentazione: 20 giorni.

Fermentazione malolattica: non svolta.

Elevage: 6 mesi sui lieviti.

Illimpidimento: naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 25.000 bt.

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 13% in vol.

Acidità totale: 5,90 g/l.

pH: 3,30