



# ROSUMARINU ROSÉ

**TERROIR :** Coteaux de Tizzano  
composés d'arènes granitiques.

**CEPAGE :** 100% Sciaccarellu.

**VINIFICATION :** Vendange égrappée  
et triée, puis pressurage direct,  
vinification en inox.

**ÉLEVAGE :** 100% cuve inox.

**ROBE :** Robe pétale de rose.

**DEGUSTATION :** Expressif et  
appétant,

Rosumarinu rosé propose des arômes  
de fruits à chair blanche et d'agrumes.



ROSUMARINU ROSÉ