

ROSUMARINU WHITE

SOIL TYPE: Clay-granite soil of Tizzano steep hillsides.

GRAPE VARIETY: 90% Vermentinu, 10% Biancu Ghjentile.

WINEMAKING PROCESS: Destemming and sorting of mature grapes, direct pressing, cold stalling between 5-8°C for 48h.

ÉLEVAGE : 100% cuve inox, sur lies fines avec bâtonnage léger.

ROBE : Jaune pâle avec des reflets légèrement verts.

DEGUSTATION : Tendre et équilibré qui s'exprime par des notes florales avec une finale vive et épanouie. C'est un vin raffiné, doté d'une belle fraîcheur.

