

# SEU CUVÉE

I.G.T. VALLE DEL TIRSO ROSATO



**VITIGNO** 80% Nieddera 20% Altri vitigni autoctoni. Il Nieddera, vitigno molto versatile e vocato alla produzione di vini rosati, in questa interpretazione viene esaltato grazie all'accostamento di altri vitigni a bacca rossa tipici della bassa valle del Tirso.

**TERRENO** Di natura alluvionale e sedimentaria, impasto franco sabbioso, con presenza di calcare.

**ESTENSIONE VIGNETO** 15 ha

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Guyot e cordone speronato.

**CONCIMI** Organico naturale tipo letame.

**FITOFARMACI** Tradizionali; zolfo e rame.

**DISERBO** Solo meccanico.

**FERMENTAZIONE** Vinificazione in bianco. Il mosto limpido fermenta in acciaio a basse temperature..

**AFFINAMENTO** Affina per brevi periodi in vasca di cemento.

**DESCRIZIONE** Dal colore rosa tenue, quasi buccia di cipolla; al naso è intenso, molto fine e delicato, con netti richiami fruttati, agrumati e floreali. Al palato il vino è secco e pieno, contraddistinto da una bella sapidità e una piacevole freschezza. Il richiamo del mare ci riporta immediatamente al suo territorio di appartenenza.

**GRADO ALCOLICO** 12 % vol

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Ideale come aperitivo, perfetto anche in abbinamento con antipasti di mare o di terra e crudité, primi piatti semplici, carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8-10 °C