



 **PURE SARDINIA**  
welcome on the **Island**



[www.puresardinia.eu](http://www.puresardinia.eu)

© PURE SARDINIA



**LISCIA RENÈ** è un vino rosato ottenuto da sole uve Cannonau provenienti da vigne ad alberello di 30 anni situate nella valle di Oddoène, nel territorio di Dorgali (NU) all'interno del Parco Nazionale del Gennargentu, in Sardegna.

Le vigne sono situate ad altezze diverse ed anche i suoli sui quali insistono sono molto diversi tra loro: sabbia da disfacimento granitico per quella più bassa e calcare per l'altra. Le uve, ottenute in regime di agricoltura biologica non certificata, hanno caratteristiche organolettiche differenti tra loro proprio a causa delle differenti tipologie di terreno, ma sono accomunate dalla stessa resa per pianta, appena 1 Kg.

La raccolta dell'uva è stata fatta nelle prime ore del mattino in due diverse giornate dell'ultima settimana di Settembre 2018, potando manualmente i grappoli e ponendoli all'interno di cassette di plastica dal peso mai superiore ai 9 kg.

In cantina si è proceduto con la diraspatura e la pressatura soffice dell'uva lasciando il mosto fiore a contatto con le bucce per 18 ore. La fermentazione si è svolta in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tramite lieviti spontanei ed è durata 15 giorni; il vino ottenuto è stato fatto affinare fino al mese di marzo ed una volta filtrato si è proceduto con l'imbottigliamento il 2 Aprile 2019.

## Note degustative

**Tipologia di prodotto:** Cannonau di Sardegna DOC, Rosato 2018

**Esame visivo:** vino limpido dal bel colore rosa intenso con riflessi che tendono all'aranciato (buccia di cipolla). Nel bicchiere risulta consistente e scorrevole, con archetti ampi e lacrime sottili.

**Esame olfattivo:** al naso si presenta subito interessante, con profumi che ricordano i petali di rosa, la violetta, il gelsomino. Un finissimo sentore balsamico e di leggera prugna chiude il reparto aromatico. Alcool poco percepibile.

**Esame gustativo:** in bocca risulta piacevole, fresco, leggermente sapido, equilibrato, con un lievissimo tannino in linea con la struttura del vino. La buona acidità, unita ad una discreta mineralità, donano a questo vino una beva appagante, ma poco impegnativa.

**Esame complessivo:** vino elegante, fine, saporito, armonico. Ideale compagno nelle serate primaverili ed estive.

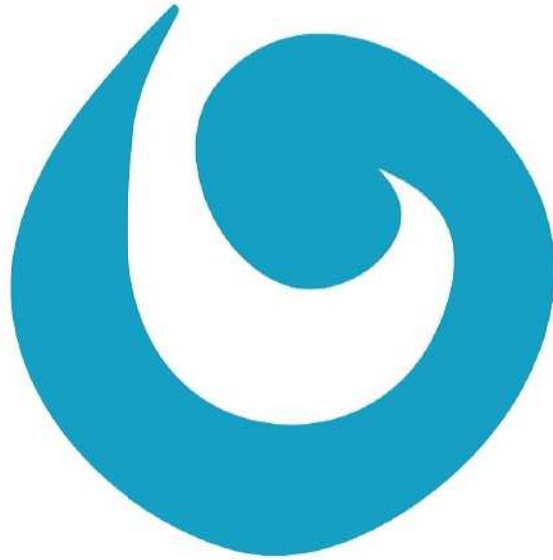
**Abbinamento gastronomico:** antipasti di mare della tradizione sarda ed a base di pomodoro, sauté di cozze e vongole. Zuppe di pesce, fregola ai crostacei o alle arselle. Perfetto abbinamento al tonno rosso e piatti a base di pollame. Da provare assolutamente con formaggio pecorino sardo fresco grigliato e pane carasau.

**Gradazione alcolica:** 13°

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

**Bicchiere di servizio:** Renano 38 cl.

**Bottiglie prodotte vendemmia 2018:** 3000 bottiglie da 75 cl



# PURE SARDINIA

Pure Sardinia S.r.l.s. Via Morandi 2/e 07100 Sassari P.I. 02703880902 ☎+39 393 983 5425

[info@puresardinia.eu](mailto:info@puresardinia.eu) [www.puresardinia.eu](http://www.puresardinia.eu)



Instagram

PURE SARDINIA



PURE SARDINIA

**DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!**