



# PURE SARDINIA welcome on the **Island**



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



**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 uve, ottenute in regime di agricoltura biologica non certificata, hanno una resa che arriva al massimo ad 1 Kg. per pianta.

La vendemmia avviene generalmente nelle prime ore del mattino della prima settimana di Settembre, potando manualmente i grappoli e ponendoli all'interno di cassette di plastica dal peso mai superiore ai 9 kg.

In cantina si procede con la diraspatura e la pressatura soffice dell'uva lasciando il mosto fiore a contatto con le bucce per circa 16-18 ore.

La fermentazione si svolge in serbatoi di acciaio a temperatura controllata tramite lieviti spontanei e dura circa 13-15 giorni; il vino ottenuto viene fatto affinare generalmente fino al mese di Marzo ed una volta filtrato si procede con l'imbottigliamento nel successivo mese di Aprile.

## Note degustative

**Tipologia di prodotto:** Cannonau di Sardegna DOC, Rosato 2019

**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 percettibile.

**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 arselles. 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:** 12,5°

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

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

**Potenzialità di invecchiamento:** 2/3 anni

**Bottiglie prodotte annata 2019:** 2800 bottiglie da 75 cl



# PURE SARDINIA

A TOP QUALITY BRAND

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)



DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!