



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



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



**Liscia Renè** è un vino rosato ottenuto da uva Cannonau proveniente da una vigna di circa 40 anni di età, situata nel Comune di Badesi (SS) a nord della Sardegna, in un territorio meglio conosciuto col nome Gallura.

Essendo la vigna distante poche centinaia di metri dal mare e dalla Spiaggia Le Dune, il suolo sul quale è stata messa a dimora è composto esclusivamente da sabbia silicea. Per la sua conduzione non sono mai stati utilizzati né fertilizzanti né concimi di derivazione chimica.

La vendemmia è avvenuta nelle prime ore del mattino del 12 settembre 2022, potando manualmente i grappoli e ponendoli all'interno di cassette di plastica dal peso mai superiore ai 9 kg.

Una volta conferite in cantina con mezzi refrigerati si è proceduto con la diraspatura e la pressatura soffice dell'uva lasciando il mosto fiore a contatto con le bucce per circa 8 ore.

La fermentazione è stata 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 è stato imbottigliato ad aprile.

## Note degustative

**Tipologia di prodotto:** Cannonau di Sardegna DOC, Rosato 2022

**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 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:** 13,5°

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

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

**Bottiglie prodotte annata 2022:** 3000 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  +39 392 060 1680

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



DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!