

CHIARO DI STELLE

Isola dei Nuraghi
IGT



Chiaro di Stelle celebra le antiche tradizioni sui vini rosé della Sardegna e racconta la terra da cui nasce. Ispirato dalla luce delle stelle in una notte limpida e scura, cattura un momento raro e meraviglioso.

Uve: Vitigni autoctoni tipici della zona a bacca rossa

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Cordone Speronato

Terreni e Giacitura: argillosi calcarei ricchi di scheletro e sabbia

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Vinificazione in bianco con l'immediata separazione delle bucce dal mosto, segue pulizia del mosto. La fermentazione poi prosegue a temperatura controllata per circa 25 giorni a 15° in vasche in acciaio inox. Una piccola filtrazione precede l'imbottigliamento del prodotto ancora giovane per preservare aromi e freschezza.

Degustazione: Colore rosa pallido brillante. Profumo di piccoli frutti rossi, ciliegia, lampone, rosa, piccola salinità. Bouquet elegante e intenso. Sapore fresco e sapido, con buona corrispondenza olfattiva.

Abbinamento e Servizio: Ottimo come aperitivo, con fritti di mare e di verdure, antipasti di terra delicati o di mare in salsa. Risotti di mare e alle verdure, primi piatti leggeri. Servire a 12° stappando la bottiglia al momento del servizio.