



# SANGUSTA BRUT ROSE'

LINEA SANGUSTA

## SPUMANTE BRUT ROSE'

Sparkling Dry Rosè Wine

Alc. 11,5% Vol. - 75 cl.

- **Zona di produzione:** Comune di Loiri Porto San Paolo (Nord-Est della Regione Sardegna), media collina a 100 mt sul livello del mare. Terreno di disfacimento granitico.  
**Produzione:** 80 q.li/ha.  
**Epoca di raccolta:** fine agosto, inizio settembre, raccolta manuale.

## VINIFICAZIONE

**Pressatura:** Diraspatura e successive pigiatura soffice.

**Fermentazione:** A temperatura controllata tra i 16 / 18 °C. Raffreddamento per arresto fermentazione -3 / -4 °C, filtrazione, spumantizzazione col metodo charmat e fermentazione naturale.

**Imbottigliamento:** In atmosfera d'azoto; tappo in sughero naturale.

## CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Dal colore rosa delicato, perlage fine e persistente.

Fruitato con piacevoli sensazioni minerali, molto equilibrato e morbido.

**Abbinamenti:** Ottimo come aperitivo e con tutti i piatti anche un pò piccanti.

**Temperatura di servizio:** 8 -10°C.

- 🇬🇧 **GRAPES:** Vermentino 100%.

**Location:** Grape from vineyards in the municipality of Loiri Porto San Paolo, North-East Sardinia Region. Mid-hill at 100 mt (330 ft) above sea level.

**Soil:** Sandy soils formed from granite rock weathering.

**Production:** 3 Tons/Acre.

**Harvest:** By hand, late august early september.

## VINIFICATION

**Pressing:** Destemming and soft pressing.

**Fermentation:** This wine is made with the charmat process. Sparkling fermentation under pressure at 16 / 18 °C (60 / 65 °F). When fermentation is completed, the wine is chilled to -3 / -4 °C (28 / 29 °F) and filtered

**Bottling:** Sterile bottling under nitrogen; using natural corks.

## CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** Delicate pink color, fine and persistent perlage.

Fruity with pleasant mineral sensations, very balanced and smooth.

**Food matching:** Excellent as an aperitif and with all dishes, even a little spicy ones.

**Serving temperature:** 8 -10°C (45-50°F).