

## TRADIZIONE

### Serra Lori



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Vino rosato a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi.
<b>PROVENIENZA</b>	Tenute in agro di Guamaggiore e Selegas.
<b>SUOLO</b>	Combinazione calcareo-argillosa con piccola presenza di limo
<b>UVAGGIO</b>	Cannonau, Monica, Carignano, Bovale sardo.
<b>CLIMA</b>	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prime ore del mattino.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione carbonica parziale, macerazione tradizionale 3-4 ore, decantazione naturale a 10° C, fermentazione a regime termico a 16 °C, 4 settimane di sosta in tini refrigerati.
<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>Colore:</b> rosato tenue, inflessioni vivaci di vino giovane. <b>Olfatto:</b> delicato, intenso, fruttato. <b>Gusto:</b> vivace ma equilibrato nei caratteri di sapidità, corposità e gentilezza.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
<b>SERVIZIO</b>	Calice di media ampiezza senza svasatura, temperatura 9-11 °C.
<b>ABBINAMENTI</b>	Antipasti di mare e di terra, minestre di pesce e di legumi, lorighittas ai ricci di mare, zuppa di pesce, carni bianche.
<b>FORMATO</b>	0,375 L, 0,75 L

<b>CLASSIFICATION</b>	IGT (Typical Geographical Indication) rosé Isola dei Nuraghi.
<b>PLACE OF ORIGIN</b>	Estates in the countryside of Guamaggiore and Selegas.
<b>SOIL</b>	Limestone-clay composition with some silt.
<b>GRAPE VARIETIES</b>	Cannonau, Monica, Carignano, Bovale Sardo.
<b>CLIMATE</b>	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
<b>HARVESTING</b>	By hand, in the early morning.
<b>VINIFICATION TECHNIQUE</b>	Partial carbonic maceration, traditional maceration for 3-4 hours, natural decanting at 10 °C, fermentation under controlled temperature 16 °C, 4 weeks permanence in cooled vats.
<b>TASTING NOTES</b>	<b>Colour:</b> muted pink, lively tinges typical of a young wine. <b>Nose:</b> delicate, intense, fruity. <b>Palate:</b> lively but with balanced sapidity, body and mellowness.
<b>STORAGE</b>	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
<b>SERVING</b>	Medium large goblet, without flared rim, serving temperature 9-11 °C.
<b>FOOD MATCHES</b>	Sea and land starters, fish and vegetable soups, lorighittas (ring-shaped pasta), dressed with sea urchin roe, fish stews, white meats.
<b>SIZE</b>	0.375 lt, 0.75 lt

