



ROSÈ

COLLI DEL LIMBARA IGT - ROSATO

Atlantis Rosè. Eleganza e carattere. La mineralità dei graniti di Gallura si fonde con i tannini morbidi del Cannonau e del Pascale di Cagliari per un blend autoctono di rara delicatezza. Sintesi perfetta tra una terra mitica e i suoi elementi primordiali. Atlantis, dal mito di Atlantide, produce nel rispetto delle origini e tradizioni locali e di una terra di infinite ricchezze.



ATLANTIS

VINI DI MARE E DI VENTO



DEGUSTAZIONE

ANNATA
2024

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore delicato, sapore genuino, leggero e fresco al palato. La salinità tipica del terroir gallurese si interseca alla perfezione con i tannini leggeri e delicati del Cannonau e del Pascale di Cagliari di erbe aromatiche e di frutta come pesca matura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Esprime il suo potenziale con i piatti a base di pesce, ma la sua adeguata struttura gli permette di accompagnare carni bianche e formaggi a pasta molle.

GRADAZIONE ALCOLICA

13.5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10°-12° C



VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE

Berchidda, versante sud del monte Limbara in Gallura. Vigneto ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 300 m s.l.m.

VITIGNI

Cannonau 50% - Pascale di Cagliari 50%

DATI VIGNETO

Vigne di età compresa tra i 12 e i 16 anni. Esposizione nord-sud. Terreno a disfacimento granitico. Sistema di allevamento a guyot e cordone speronato. Densità di impianto pari a 5000 cp/ha. Sesto di impianto 0,90x2,40. Resa per pianta pari a 1,5 kg ed in totale per ettaro 80 quintali. Carico di gemme 10-12 per pianta

OPERAZIONI IN VIGNETO

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli. Agricoltura biologica.



VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Manuale, avviene da metà Settembre ai primi di Ottobre.

VINIFICAZIONE

La pigiatura soffice viene effettuata subito dopo la raccolta. Segue una macerazione a freddo che si protrae giusto il tempo necessario per estrarre la giusta quantità di sostanza colorante e tannini morbidi e setosi. Il mosto, dopo la pressatura, viene fatto fermentare a 15° C. Affinamento in acciaio per 6 mesi.

ATLANTIS - SOC AGRICOLA SANNITU SRLS

Via Torino, 3 - 07022 - Berchidda (SS)

info@atlantiswine.it | www.atlantiswine.it

T. +39 320 028 5665

