



## Li Junchi Rosè

Isola dei Nuraghi Spumante rosato millesimato extradry  
Indicazione Geografica Tipica

Dalle vigne coltivate sui terreni sabbiosi in prossimità del mare nasce lo spumante rosè Li Junchi. Espressione di versatilità del vitigno autoctono sardo per eccellenza, da millenni capace di donare sia vini corposi da lungo affinamento, sia vini spumanti più freschi fruttati e leggeri.

Ideale come aperitivo o in abbinamento con tartare di tonno o pesce crudo in generale. Ottimo l'abbinamento con pasticceria secca non troppo dolce.

Denominazione	Isola Dei Nuraghi Igt Spumante rosato
Uve	autoctone a bacca rossa
Zona di produzione	Badesi, Gallura, i vigneti sono situati in prossimità della fascia costiera
Forma d'allevamento	guyot
Suolo	sabbioso
Resa	uve max 70 q/Ha
Epoca di raccolta	ultima decade di Agosto
Pressatura	soffice con pressa pneumatica
Spumantizzazione	metodo Charmat
Colore	rosa cerasuolo
Profumo	floreale e fruttato
Gusto	fresco e intenso, delicatamente fruttato
Accostamenti al cibo	ideale come aperitivo o in abbinamento con tartare di tonno o pesce crudo. Ottimo l'abbinamento con pasticceria secca non troppo dolce.
Temperatura di servizio	servire alla temperatura di 6°C

