



ISOLA DEI NURAGHI

I.G.T. | Rosato secco

Dal cuore della Sardegna nasce **Esposto 133° S.E.**, un vino rosato elegante e avvolgente, frutto della nobile uva Nieddera, un vitigno a bacca nera simbolo della tradizione vitivinicola oristanese.

Di colore tenue con riflessi corallo, si apre al naso con un bouquet fresco e fragrante, dominato da sentori di frutti rossi come ciliegia e lampone, intrecciati a note floreali di rosa canina e accenni di erbe mediterranee. In bocca risulta equilibrato e armonioso, con una piacevole freschezza che si accompagna a una leggera sapidità. Il finale è persistente, con un ritorno di frutta fresca e una sottile nota minerale che ne esalta la tipicità.

Curiosità

Il Nieddera è un vitigno raro, tipico della zona di Oristano e considerato tra i più antichi della Sardegna. Resti di vinificazione rinvenuti nelle *Tombe dei Giganti* fanno ritenere che possa essere uno dei pochi vitigni autoctoni davvero “pre-romani”, già conosciuto e utilizzato dalle popolazioni nuragiche.

SCHEMA TECNICA

Grado Alcolico

12,5%

Temperatura di servizio

8-10°C.

Vitigno

100% Nieddera.

Sistema di allevamento

Controspalliera, guyot semplice.

Resa per ettaro

50/60 q.li.

Natura del terreno

Suolo sabbioso ricco di matrice calcarea.

Vendemmia

Manuale con selezione delle uve durante la raccolta.

Vinificazione

Arrivate in cantina le uve vengono diraspate e convogliate in pressa. Dopo una breve macerazione a freddo per estrarre dalle bucce il colore e gli aromi primari desiderati, segue una sfecciatura statica e l'avvio del processo di vinificazione in bianco. Per garantire i profumi e la freschezza richiesti non viene svolta la fase di fermentazione malolattica e sia la fermentazione che l'affinamento sono effettuati in serbatoi di acciaio.

Area di produzione

Penisola del Sinis – Oristano.

Bottiglie prodotte

Circa 3.000.