



CANTINA BIBOI - offerta isola dei nuraghi IGT rose

Mappa

□



La Cantina Biboi ha una storia recente, ma le sue origini affondano le radici nel secolo scorso.

L'azienda è stata fondata da chi ha avuto la fortuna di crescere in mezzo alle vigne di famiglia e di apprendere tutti i segreti del mondo del vino. Per anni i vini prodotti dai vigneti coltivati con vitigni autoctoni come: Cannonau, Bovale Sardo e Monica sono stati venduti alle cantine sociali del territorio. Nel 2019 nasce la Cantina Biboi, per offrire questi vini a tutti. Proponiamo due etichette: il rosato "Sulla bocca di tutti" e il rosato "Un bicchiere non basta". Vini di grande struttura e carattere, che strizzano l'occhio alla salute. I territori in cui sono coltivati i vigneti fanno parte, come tutta la Sardegna, della blue zone italiana: la nostra Isola è una delle terre con il più elevato tasso di longevità al mondo. Tra i segreti della lunga vita a queste latitudini c'è il fatto che i vitigni producono un potente antiossidante in grado di garantire benefici vascolari maggiori rispetto agli altri vitigni.

Descrizione

UN BICCHIERE NON BASTA, non puoi non conoscerlo! ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSÉ al naso è ampio ed avvolgente, con sentori fruttati di ribes e fragole. Devi assolutamente provarlo! VITIGNO Cannonau, Muristeddu (Bovale Sardo), Monica SUOLO Da disfacimento granitico a medio impasto, tendente al sabbioso o ETÀ DEI VIGNETI 60/70 anni ALLEVAMENTO Ad alberello RESA 40 quintali per ettaro VITIFICAZIONE Le uve giunte al perfetto grado di maturazione vengono raccolte rigorosamente a mano, solitamente durante la prima decade di settembre. La pressatura è soffice, di uve intere in parte non diraspate e la chiarifica statica a freddo. La macerazione a freddo è molto breve. La fermentazione alcolica del mosto avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 14-16°C. NOTE DI DEGUSTAZIONE Si presenta alla vista di un bel rosa tenue con sfumature corallo. Il naso è ampio ed avvolgente, con sentori fruttati di ribes e fragole. Al palato è secco e pieno, fruttato, di buona struttura fresco e sapido, con buona morbidezza a equilibrare e a dare rotondità al sorso. ABBINAMENTI Vino da abbinare ad antipasti magri, carni bianche, crostacei e molluschi. Ottimo come aperitivo. GRADO ALCOLICO 13% Vol. SERVIZIO Si consiglia di servire alla temperatura di 8/10 °C. Per informazioni contatta il numero 3804627183

Contatti

CANTINE BIBOI

Tel. 3804627183

<http://www.cantinabiboi.it>

Via Piemonte 11, Sorgono, 08038

Nessun orario indicato