

Nome: Flamingo

Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: 100% Carignano

Numero di bottiglie prodotte: 2800 bottiglie

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 70 quintali a ettaro.

Affinamento: breve macerazione sulle bucce, 6 mesi in vasca in acciaio a temperatura controllata.

Colore: rosa cerasuolo.

Al naso: delicato e fragrante, profuma di violetta, ciliegia, lamponi e agrumi.

In bocca: fresco e sapido, di ottima beva, elegante e accattivante.

Abbinamenti: si abbina benissimo a piatti a base di pesce e carni bianche, piatti saporiti e leggermente piccanti. Interessante anche sui formaggi freschi. Perfetto anche da solo come aperitivo.

Titolo alcolometrico: 13%

