

ARIA, Vermentino di Sardegna DOC



Varietà	Vermentino 100%
Suolo	calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi
Sistema di alleviamento	Guyot
Ceppi/ha	4000
Resa uva q.li/ha	60/80
Epoca vendemmia	fine settembre
Vinificazione e maturazione	fermentazione a temperatura controllata, affinato in acciaio con travasi regolari fino ad ottenere tramite decantazione una purificazione naturale.
Affinamento	in acciaio fino ad agosto dell'anno successivo alla vendemmia per essere poi imbottigliato.
Grado alcolico	12% vol
Temperatura di servizio	8 - 10° C

Note di degustazione

Colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli. Profumo intenso e persistente con note di frutta fresca in gradevole evidenza. Gusto secco e fresco, invitante al palato, intenso e persistente. L'impatto alcolico, per quanto brioso, è ben contenuto dalla freschezza degli acidi e dalla buona sapidità. Eccellente su pesce, crostacei, frutti di mare anche crudi. Ottimo come aperitivo, accompagna mirabilmente formaggi freschi di pecora.

TENUTE ROSSINI

DORA, Vermentino di Sardegna DOC

Primo anno di produzione: 2019



Varietà	Vermentino 100%. Annata 2017
Suolo	calcareo misto a marne con strati argillosi
Sistema di alleviamento	Guyot
Ceppi/ha	5000
Resa uva q.li/ha	50/60
Epoca vendemmia	fine settembre
Vinificazione e maturazione	La vendemmia tardiva, in combinazione con un'annata molto calda e arida, ha consentito di vendemmiare uve stramature, dalle quali si ottiene un vermentino unico. La fermentazione a freddo in acciaio termo-regolato unita alla tecnica del batonnage delle fecce nobili da Dicembre ad Aprile, ha consentito l'estrazione di profumi e aromi unici conferendo struttura e volume.
Temperatura di servizio	8 - 10° C
Note di degustazione	Profumo intenso e persistente con note di frutta matura in gradevole evidenza. Gusto secco e fresco, invitante al palato, voluminoso ed equilibrato. Eccellente su pesce, crostacei e frutti di mare anche crudi. Accompagna mirabilmente formaggi freschi e stagionati. Notevole l'abbinamento con i dolci tipici sardi e le Seadas

TENUTE ROSSINI



ROLU, Cannonau di Sardegna DOC



Varietà	Cannonau 100%
Suolo	calcareo misto a marni con strati a tratti argillosi.
Sistema di alleviamento	cordone speronato
Ceppi/ha	4000
Resa uva q.li/ha	60/80
Epoca vendemmia	fine settembre – primi di ottobre. L'uva viene raccolta manualmente alle prime ore del mattino
Vinificazione e maturazione	alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino e la fermentazione con macerazione delle bucce, per 10- 12 giorni, in vasche di acciaio a temperatura controllata. Frequenti rimontaggi e follature. Segue la torchiatura soffice e la decantazione per una purificazione naturale.
Affinamento	in acciaio per circa otto mesi. Per garantire il massimo rispetto delle sue caratteristiche naturali, questo vino non viene chiarificato o filtrato : eventuali residui sono sintomo della sua integrità.
Grado alcolico	13,50% vol
Temperatura di servizio	16-18° C
Note di degustazione	Colore Rosso rubino intenso con toni violacei. Bouquet ampio e intenso, di talco, grafite. Sentori di frutti rossi. Tannini morbidi, vellutati e ben armonizzati, rotondo con una buona struttura. Nota alcolica mitigata dalla complessità dei sapori e sentori. Lasciato ossigenare migliora con il trascorrere dei minuti.
Riconoscimenti	Medaglia Argento al concorso Concorso Internazionale Grenaches du Monde 2016. - Menzione d'onore al Wine & Sardinia 2016 di Sorgono - cannonau d'autore al Wine & Sardinia 2017 di Sorgono - Medaglia di bronzo al concorso enologico Nazionale B'INU 2017 Nuoro - Douja D'Or di Asti 2018 (Asti 08/09/2018) - Wine and Sardinia d'oro", 2018 (Sorgono 21/10/2018) - Premio speciale: " Cannonau d'Autore [tr1] ".(Sorgono 21/10/2018) - Medaglia oro: al concorso enologico Nazionale B'INU 2018 Nuoro 14/12/2018 2019: riconoscimento 87/100 al concorso internazionale 5StarWines- the book 2019 Medaglia d'Oro al Grenage du Monde, Roussillon, Francia, aprile 2019



ROSSO ROSSINI, IGT isola dei nuraghi

Varietà	Cannonau 80 % - Cabernet Sauvignon 20%
Suolo	calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi.
Sistema di alleviamento	cordone speronato
Ceppi/ha	4000
Resa uva q.li/ha	60/80
Epoca vendemmia	fine settembre – primi di ottobre.
Vinificazione e maturazione	I grappoli, raccolti a mano, sono pigiati e fatti fermentare a temperatura controllata per circa 10-12 giorni ponendo attenzione all'estrazione dei profumi e del colore, alla gestione del tannino volta alla dolcezza e all'eleganza.
Affinamento	Una volta separate bucce e vino è iniziato l'affinamento in serbatoi di acciaio per circa otto mesi per poi passare alle barrique di rovere, dove il vino è invecchiato per 12 mesi, passati i quali ha goduto di un ulteriore riposo di 6 mesi in bottiglia. Per garantire il massimo rispetto delle sue caratteristiche naturali, questo vino non viene chiarificato o filtrato : eventuali residui sono sintomo della sua integrità.
Grado alcolico	15% vol
Temperatura di servizio	16-18° C
Note di degustazione	Colore rosso rubino profondo con nuance granata. Profumo intenso, etereo, presenza marcata di frutti rossi come prugna matura, ciliegia, oltre a confettura di piccoli frutti rovo e ribes, Si evidenziano inoltre sentori terziari di spezie con ricordi di curcuma, pepe nero, vaniglia, cuoio, cacao, tabacco. Gusto: pieno e morbido con tannini vellutati e bene armonizzati, lungo e fruttato il finale. Si abbina tradizionalmente alla carne alla brace, brasati e selvaggina nonché formaggi stagionati
Riconoscimenti	2017 Medaglia d'oro al Concorso enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco"; 2017 concorso internazionale 5SarWines- the book 2016 SCORE 90/100 2018 concorso internazionale 5SarWines- the book 2017 SCORE 87/100





UTTIU, IGT isola dei nuraghi



Varietà	Syrah 100%
Suolo	calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi.
Sistema di alleviamento	cordone speronato
Ceppi/ha	5000
Resa uva q.li/ha	60/80
Epoca vendemmia	fine settembre – primi di ottobre.
Vinificazione e maturazione	Raccolta delle uve a perfetta maturazione fenolica, diraspatura e fermentazione alcolica con le bucce per 10-12 giorni in serbatoi di acciaio per circa otto mesi, invecchiamento in barriques di rovere per 12 mesi e riposo di 6 mesi in bottiglia.
Affinamento	
Grado alcolico	15% vol
Temperatura di servizio	16-18° C
Note di degustazione	Si presenta con un bel colore rosso porpora, nei profumi è intenso e persistente, fruttato, floreale, speziato, dove mostra maggior presenza il pepe nero, con lievi sentori di cioccolato. Al gusto è secco, di corpo, con tannini morbidi, intenso e persistente si abina a piatti saporiti e dal gusto deciso: arrostiti, formaggi a pasta dura, formaggi piccanti, salumi saporiti, selvaggina.
Riconoscimenti	2017 Medaglia d'oro al Concorso enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco"; 2017 concorso internazionale 5SarWines- the book 2016 SCORE 90/100 2018 Medaglia d'argento al Concorso enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco"; 2018 Medaglia d'argento al Concorso enologico Internazionale Premio speciale BIODIVINO

2019 Medaglia d'oro al Concorso enologico Internazionale "La Selezione del Sindaco";





BODALE, Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Primo anno di produzione: 2019

Varietà	Cannonau 100%
Suolo	calcareo misto a marne con strati a tratti argillosi.
Sistema di alleviamento	cordone speronato
Ceppi/ha	5000
Resa uva q.li/ha	60
Epoca vendemmia	fine settembre – primi di ottobre. L'uva vien raccolta manualmente alle prime ore del mattino e portate in cantine nel più breve tempo possibile
Vinificazione e affinamento	<p>Il Cannonau di Sardegna DOC Riserva BODALE annata 2016 è un vino rosso ottenuto da uve in purezza dell'omonimo vitigno. Coltivate nei vigneti "SosSolianos", le uve provengono da viti dell'età di 13 anni, allevate su terreni di origine calcarea mista a marne, a un'altitudine di 180 metri sul livello del mare. Dopo una soffice pigia-diraspatura e una macerazione sulle bucce per un periodo di circa 10 giorni, avviene una fermentazione alcolica nel modo più naturale possibile, con l'intervento di lieviti indigeni.</p> <p>BODALE affina in barrique di rovere per 18 mesi, cui segue un affinamento per ulteriori 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.</p> <p>Il vino si presenta alla vista di colore rosso intenso con unghia violacea rubina, impenetrabile. Al naso regala sentori di confettura di more, piccoli frutti rossi uniti a note di cuoio e spezie. Tannini eleganti e complessi conferiscono struttura e corpo di lunga persistenza.</p> <p>A tavola si sposa perfettamente con carni rosse alla griglia o brasate, primi piatti saporiti o piccanti, formaggi stagionati cacciagione.</p> <p>Lasciato ossigenare migliora con il trascorrere dei minuti.</p>

RICONOSCIMENTI INTERNAZIONALI

I vini di Tenute Rossini sono presenti nelle seguenti Guide:

PROSIT ONAV

BIBENDA

CATALOGO VINITALY

5 STARS WINES - THE BOOK

GAMBERO ROSSO

VERONELLI

Di seguito, i riconoscimenti internazionali.

• ROLÙ

Medaglia d'Argento al Grenage du Monde, Saragoza, Spagna, febbraio 2016
(21/10/2018)

2019: riconoscimento 87/100 al concorso internazionale 5StarWines- the book 2019

Medaglia d'Oro al Grenage du Monde, Roussillon, Francia, aprile 2019

• ROSSO ROSSINI

2017 concorso internazionale 5StarWines- the book 2016 SCORE 90/100

2018 concorso internazionale 5StarWines- the book 2017 SCORE 87/100

• UTTIÙ

2017 Medaglia d'oro al Concorso enologico Internazionale " La Selezione del Sindaco";

2017 riconoscimento 90/100 al concorso internazionale 5StarWines- the book

2018 Medaglia d'argento al Concorso enologico Internazionale " La Selezione del Sindaco";

2018 Medaglia d'argento al Concorso enologico Internazionale - Premio speciale BIODIVINO

2019 Medaglia d'oro al Concorso enologico Internazionale " La Selezione del Sindaco";

CONTATTI

Società Semplice Agricola Tenute Rossini

Loc. San Salvatore, 1

07030 LAERRU (SS)

P.I. 02666280900

Tel. 340.5363814/342.1601281/**3299330037**

tenute.rossini@gmail.com

societa.rossini@pec.agritel.it