



CAVÈ  
ROSÉ DEI COLLI  
DEL LIMBARA IGT

ROSÈ DI UNA NOTTE

Lo spirito della Notte guardò Cavè nei suoi occhi scuri e profondi  
Le donò le ali per portare la sua vitalità nel mondo  
Per ringraziarlo Lei gli fece una promessa  
mi ritroverai in ogni sorso di questo vino

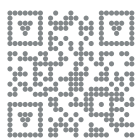


TENUTE ÓLBIOS®



# CAVÈ

ROSÈ DEI COLLI  
DEL LIMBARA IGT



Vino rosè ottenuto dalla macerazione pellicolare di uve a bacca rossa per una notte. Colore rosa cerasuolo, profumo fresco di primavera, avvolgente come una calda notte, giovane ed elegante come il volo di un falchetto.

## Vitigni

Autoctoni a bacca rossa.

## Designazione

Rosato fermo.

## Denominazione

IGT Colli del Limbara.

## Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico.

## Sistema d'allevamento

Spalliera.

## Epoca di Vendemmia

Prima decade di Settembre.

## Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette.

## Vinificazione

L'uva raccolta a tarda ora della sera viene immediatamente diraspata e sottoposta a macerazione pellicolare per solo 8 ore notturne, successivamente viene pressata ed il mosto ottenuto fermenta lentamente in contenitori di acciaio a temperatura controllata.

## Affinamento

A fine fermentazione il vino affina in totale assenza di ossigeno e a freddo sulle scorze dei lieviti per 7 mesi.

## Note Sensoriali

Colore rosa cerasuolo, profumo di rosa e viola selvatica, gusto fresco ed elegante con un buon equilibrio acido, facile e leggero con una spiccata nota di frutto di melograno ed una piacevole nota aromatica finale.

## Abbinamenti

Eccellente come aperitivo e vino da tutto pasto, accompagna molto bene i piatti a base di pesce, in particolare zuppe di pesce, cous cous e fritture miste.

## Temperatura di servizio

6/8 °C.

## Tappatura

Tappo in cristallo.



TENUTE ÓLBIOS®

Tenute Olbios s.a.r.l.

Via Loiri, 83 - Loc. Venafiorita 07026 Olbia (OT - Italia)

Telefono e fax +39 0789/641003 | [www.tenuteolbios.com](http://www.tenuteolbios.com) | [info@tenuteolbios.com](mailto:info@tenuteolbios.com)