



3 L



1.5 L



75 cl



37.5 cl

ROSADA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - ROSATO



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosa chiaretto.

Profumo: delicato ed elegante con note di ciliegia e fragola.

Sapore: al palato è fine, fruttato ma dotato di una buona struttura e persistenza.

UVAGGI

100% Cannonau.

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Diraspapigiatura, macerazione a freddo per circa 6 ore. Dopo la svinatura il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita viene inoculata con lieviti selezionati. La fermentazione è condotta alla temperatura di 14°C per quattordici giorni circa. Finita la fermentazione, il vino è travasato e conservato a bassa temperatura per mantenere intatte le sue caratteristiche di freschezza e fragranza.

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre il meglio delle proprie caratteristiche se consumato entro l'anno successivo alla vendemmia.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Accompagna delicati antipasti di terra, salumi, risotti e carni bianche alla griglia.