

Cavè

Cannonau di Sardegna Doc

Vitigno

100% Cannonau

Denominazione

DOC Cannonau di Sardegna Rosato

Designazione

Rosato fermo

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso

Sistema d'allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Prima decade di Settembre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

L'uva raccolta viene immediatamente diraspata e sottoposta a macerazione pellicolare per sole 8 ore notturne. Successivamente viene pressata e il mosto ottenuto fermenta lentamente in contenitori di acciaio a temperatura controllata

Affinamento

A fine fermentazione il vino sosta in acciaio sulle scorze dei lieviti, in totale assenza di ossigeno e a temperatura controllata per minimo 12 mesi.

Tappatura

Tappo di vetro

Grado alcolico

13% vol.

Temperatura di servizio

Servire a 4-8°

Note sensoriali

Rosa corallo intenso, profumi di petalo di rosa e viola, al palato rivela fragranti note fruttate di melograno e susina rossa. Il sorso è fresco, sapido e di buona struttura.