



**CANNONAU DI SARDEGNA DOC
FILIERI ROSATO 2008**

Zona di produzione

Vigneti giovani del territorio di Dorgali

Altitudine

200 – 500 m.s.l.m.

Varietà

Cannonau in purezza

Resa per ettaro

50 -80 q.li

Forma di allevamento

Guyot e cordone speronato

Lavorazione

Pigiatura, diraspatura e contatto con le bucce per 5-6 ore, separazione del mosto e fermentazione in acciaio a 18°C

Affinamento

Vasca in cemento fino ad aprile più 1 mese in bottiglia

Colore

Rosa con tonalità di lilla

Profumo

Sottile e persistente con note fruttate di mela e ciliegie

Sapore

Asciutto e fresco, leggermente pétillant, con buona persistenza aromatica

Consigli sugli abbinamenti e modo di servizio

Antipasti a base di salumi, primi piatti dai condimenti non eccessivamente saporosi, brodi e zuppe di mare, pesci azzurri non eccessivamente grassi in tegame ed al forno. Servire a 12-14°C, stappando al momento della mescita

