

  
BERRITTA  
DORGALI



MARINU  
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

# MARINU

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC



<b>VITIGNO</b>	Cannonau 100%
<b>COLORE</b>	Rosa tenue
<b>ETÀ DELLE VITI</b>	40 anni
<b>ALTIMETRIA VIGNETO</b>	40 s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Est
<b>RESA VIGNETO</b>	60 q.li/ha
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Drenante da disfacimento granitico.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, in cassetta, prima decade di Settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Macerazione delle uve per 12 ore, pressatura soffice, decantazione statica del mosto. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 18°C per 20 giorni fino al completo esaurimento degli zuccheri.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi. Un mese in bottiglia prima della messa in commercio.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Rosa cerasuolo intenso e vivace, Marinu porta in dote leggiadri sentori di ciliegia, ribes rosso, melograno e petali di rosa. La vibrante freschezza lo rende beverino, saporoso e di fine persistenza. Un rosato che sa esprimere, in questa accorta vinificazione, il delicato profilo aromatico di un Cannonau in purezza.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	8-10°C
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia da 75 cl