


BERRITTA
DORGALI



MARINU
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

MARINU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



VITIGNO	Cannonau 100%
COLORE	Rosa tenue
ETÀ DELLE VITI	40 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	40 s.l.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Est
RESA VIGNETO	60 q.li/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Drenante da disfacimento granitico.
VENDEMMIA	Manuale, in cassetta, prima decade di Settembre.
VINIFICAZIONE	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.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi. Un mese in bottiglia prima della messa in commercio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	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.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C
CONFEZIONE	Bottiglia da 75 cl