



MARINU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



VITIGNO

Cannonau 100%

COLORE

Rosa cerasuolo

ETÀ DELLE VITI

Circa 40 anni

ALTITUDINE VIGNETO

180 m s.l.m

TIPOLOGIA TERRENO

Drenante da disfacimento granitico.

VENDEMMIA

Manuale, in cassetta,
prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Macerazione delle uve dalle 6 alle 12 ore, pressatura soffice, decantazione statica del mosto. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 18°C per circa 20 giorni fino al completo esaurimento degli zuccheri.

MATURAZIONE E
AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio inox per 6-8 mesi. Alcuni mesi 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