

# MARINU

CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO 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 dei zuccheri.

**MATURAZIONE/AFFINAMENTO.**

In serbatoi di acciaio inox per 5 mesi.

Un mese in bottiglia prima della messa in commercio

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE.**

Brillante, colore rosa tenue con sfumature corallo. Elegante corredo olfattivo di pesca noce, mandorla fresca e petalo di rosa. Il gusto è armonico animato da una vivida scia sapida e retrogusto fruttato.

Vino da tutto pasto

**TEMPERATURA DI SERVIZIO.**

8-10°C

**CONFEZIONE.**

Bottiglia da 75 cl.

