ROSÉ

CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSATO



Ottenuto da uve 100% Cannonau a disfacimento granitico a medio impasto, tendente al sabbioso e allevati a spalliera (Guyot). La vendemmia avviene nella prima decade di settembre. Dopo una pressatura soffice, con uve intere e parzialmente diraspate, viene chiarificato con decantazione statica a freddo. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 14 -16° C. Affina in acciaio e poi in bottiglia per qualche mese, prima della messa in commercio.
Ideale come aperitivo, si sposa in modo ottimale con antipasti magri e crostacei.

Colore: rosa tenue con sfumature corallo.
Olfatto: profumo ampio, avvolgente, con note fruttate di ribes e fragoline.
Gusto: secco, fruttato e di buona struttura. Bocca fresca e sapida ed equilibrata.

Alcol:	12,5%
Acidità titolabile:	5,8 g/l
Estratto secco:	23 g/l
Zuccheri residui:	5 g/l
Ph:	3,35
Formato:	0,75 l

SURRAU

SURRAU S.r.l. - SOCIETA AGRICOLA

S.p. Arzachena Porto Cervo

07021 Arzachena (SS) ITALIA

Tel. + 39.0789.82933/82794 ~ Fax + 39.0789.81096

www.vignesurrau.it ~ info@surrau.it

