



TENUTE FARAGÒ

Rosé

Cannonau di Sardegna DOC Rosato

VITIGNO 100% Cannonau. Il principe dei vitigni sardi a bacca rossa che si esprime con buona struttura, equilibrio ed eleganza nei nostri areali.

TERRENO argille e limo con la presenza di importanti blocchi calcarei.

ESTENSIONE VIGNETO 3 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

VINIFICAZIONE le uve raccolte a mano in cassetta vengono diraspate e pressate delicatamente, dopo l'estrazione del mosto e una chiarifica statica a freddo, fermenta in vasche di acciaio per circa 10 giorni tra i 15° e 18°C.

AFFINAMENTO affina in vasche di acciaio inox sui propri lieviti per circa 6 mesi, viene messo in bottiglia giovane per preservare i profumi e le caratteristiche tipiche del vitigno vinificato in bianco.

DESCRIZIONE grazie ad una mirata vinificazione in bianco, nasce questo vino rosato dal colore rosa tenue, delicato ma deciso, che rispecchia il profilo del vino. I suoi profumi ne fanno un vino complesso ed elegante, caratteristiche che si confermano in bocca, dove emergono anche il carattere e la versatilità di questo straordinario vitigno. Il territorio contribuisce a farne un vino pieno ma comunque molto fresco e di facile beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI ideale come aperitivo, la sua versatilità lo rende perfetto in abbinamento con antipasti di mare o di terra, primi piatti non particolarmente strutturati e carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8 °C



WWW.TENUTEFARAGO.IT





TENUTE FARAGÒ

CONTACTS

PAOLO FARAGÒ

T. 346 9700262

PAOLOFARAGO@TENUTEFARAGO.IT

SALES

SALES@TENUTEFARAGO.IT



TENUTEFARAGO.IT



SERDIANA - 09040 SU - 39.347058, 9.146093

