



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](http://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

