



CANNONAU DISARDEGNA

ROSATO

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Cannonau di Sardegna

Uve raccolte manualmente in piccole cassette dai vigneti allevati su granito a 500/600 metri s.l.m., la produzione è inferiore ai 60 quintali per ettaro, il mosto ottenuto da una pressatura molto soffice delle uve e con decantazione a freddo, con successiva fermentazione a basse temperature.

Il Vino: Vino rosato fermo, ha un bel colore rosa tenue tendente al cerasuolo, dal bouquet intenso e delicato con sentori fruttati di fragole e more. Al gusto si presenta pieno ed equilibrato, fresco e sapido con un finale lungo.

Si abbina bene con antipasti sia di mare che di terra, con zuppa di pesce e con carni bianche.

Grado alcolico: tra 13 -14% vol Temperatura di Servizio: 10-12°C

Variety: Cannonau di Sardegna

Grapes harvested by hand in little boxes from vineyards grown on granite at 500/600 meters above sea level, the average production is under 60 quintals per hectares, the must obtained from a very soft pressing of the grapes and with cold decantation, with a fermentation at low temperatures.

The wine: Still Rosè wine, it has a beautiful pale pink, the bouquet is intense with hints of strawberries and blackberries, the taste is soft, full and long. Best served with seafood appetizers, vegetable and fish soups and white meats.

Alcohol: between 13-14% Vol Serving Temperature: 10-12°C



CANTINA TANI - Soc. Agr.la Tani

Loc. Conca sa raighina 07020 Monti (OT) - Sardegna - Italia

Cell: +39 338 6432055 Cell: +39 335 5346778 Cell: +39 335 472221 info@cantinatani.it www.cantinatani.it