



BRINO ROSÈ CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO

DOC



CANTINA PEDRES

CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSATO

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Origin Denomination
Rosè wine
Alc. 13% vol. - 75 cl.



ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monti (Nord-Est Regione Sardegna),
media collina a 300 -350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

Produzione: 80 q.li/ha.

Epoca di raccolta: Primi di settembre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successive pigiatura soffice.

Fermentazione: A temperatura controllata tra i 16 -18°C a contatto con le bucce per 10 ore.

Affinamento: In serbatoi d'acciaio per 3-4 mesi.

Imbottigliamento: In atmosfera d'azoto; tappo in sughero naturale.

CARATTERISTICHE

Degustazione: Vino rosato fresco e delicato dal colore brillante rosa peonia,
con un profumo intenso di fragoline di bosco e fiori rossi freschi come la rosa.

Abbinamenti: Si abbina alla cucina di mare, ai formaggi freschi e alla pizza.

Temperatura di servizio: 10 - 12°C.



Location: Grape from vineyards in the municipality of Monti(North-East of
Sardinia Region) at 1000 - 1000 feet above sea-level.

Soil: Sandy soils formed from granite rock weathering.

Production: 3 Tons/Acre.

Harvest: By hand in the beginning of september.

VINIFICATION

Pressing: Destemming and soft pressing.

Fermentation: At controlled temperature of 16-18°C (60-65°F) on the skins for 10 hours.

Maturation: 3 to 4 months in stainless steel tanks.

Bottling: Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: This rosè has the fresh and delicate color of bright pink peony. The nose is
imbued with an intense aroma of wild strawberries and fresh red roses. On the palate this
wine expresses good acidity and avor. Pleasantly soft yet persistent on the finish.

Food matching: This wine is the perfect compliment to a wide range of foods,
from seafood to fresh cheeses and pizza.

Serving temperature: 10 - 12°C (50-53°F)