

ALGHERO ROSATO DOC ANEMONE

Uvaggio	Blend di vitigni autoctoni e sangiovese
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato - Pergola sarda
Densità d'impianto	2551 - 4000 ceppi/ha
Resa	100 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Vinificazione	Veloce pressatura; decantazione statica a freddo; fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata di circa 18°C
Affinamento	In acciaio, con particolare cura e attenzione nei travasi allo scopo di mantenere la maggior quantità possibile di CO2 di fermentazione all'interno del vino.
Fermentazione malolattica	No
Grado alcolico	11,5%
Zuccheri residui	2,2 g/l
Acidità totale	4,7 g/l



750ml

E' una moderna e giovanile interpretazione del vino rosato. Il Cannonau è un vitigno che, se vendemmiato precocemente e lavorato in modo gentile e delicato riesce, data la sua finezza e la sua eleganza, a originare dei vini estremamente freschi, agili e gradevoli. Il sangiovese esalta la componente fruttata. Il breve contatto del mosto con le bucce permette una minima cessione delle componenti coloranti e tanniche, producendo così un mosto chiaretto e di buona acidità che in fermentazione sviluppa un ampio e accattivante corredo aromatico.

