



NURAGHE CRABIONI®

CRABIONI

CANNONAU DI SARDEGNA

DOC ROSATO

Al colore si presenta rosa di tenue intensità tendente al cerasuolo, cristallino
I profumi sono intensi, molto fini e di buona complessità, con netti richiami balsamici e varietali
Il palato è intenso, di buona struttura, sapido, con un finale fresco ed avvolgente

Ottimi gli accostamenti con pietanze a base di pesce



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSATO

UVAGGIO
Cannonau 100%

IL VITIGNO
Cannonau, vitigno sardo autoctono a bacca rossa.

ZONA DI PRODUZIONE
Sorso, provincia di Sassari.

IL VIGNETO
Situato in località Marritza a Sorso dell'età di 17 anni
con 6250 ceppi/ha con resa di 70 q.li/ha.

EPOCA VENDEMMIA
Ultima settimana di agosto.

FORME DI ALLEVAMENTO
Controspalliera con potatura Guyot semplice.

TIPOLOGIA TERRENO
Dal sabbioso al sabbioso-argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve selezionate vengono diraspate e immediatamente inviate alla
pressatura, dopo decantazione statica a freddo il vino viene avviato
alla fermentazione, che prosegue per circa 20 giorni a temperatura
controllata, esclusivamente in serbatoi in acciaio inox
Dopo un periodo di affinamento di circa 7 mesi, nei quali le fecce
fini vengono periodicamente rimesse in sospensione, il vino viene
filtrato e preparato per l'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 10° C

Tresmontes Società Agricola Srl
Via Umberto, 30
07037 - Sorso (SS) - Italia

+39 346 8292457 / +39 3318701855

info@nuraghecrabioni.com
nuraghecrabioni.com

  #nuraghecrabioni