



ANIMAS[®]

RIFLESSI DI SARDEGNA

SCHEDA TECNICA

Tipologia:	Vino rosato fermo
Uvaggio:	100% Cannonau
Denominazione:	Cannonau di Sardegna DOC rosato
Titolo alcolometrico:	12,5%
Zona di produzione:	Berchideddu (vigna Juanne Chijina)
Anno impianto:	2008
Terreno:	Misto disfacimento granitico
Altitudine:	220 metri S.L.M.
Forma di allevamento:	Controspalliera
Metodo potatura:	Guyot
Produzione ettaro:	70-80 Q. ettaro
Irrigazione:	Sì
Metodo vendemmia:	Manuale in cassetta
Vinificazione:	Le uve, accuratamente selezionate, vengono lavorate appena vendemmate. Arrivate in cantina si prosegue con la pressatura soffice delle uve intere. Il mosto ottenuto viene trasferito in fermentini refrigerati dove viene effettuata la prima chiarifica tramite flottazione, a fine fermentazione il vino viene travasato in vasche d'acciaio in attesa dell'imbottigliamento. Tutti i processi avvengono a temperatura controllata per massimizzare la qualità.
Affinamento:	In vasche d'acciaio per 6-7mesi
Caratteristiche:	Veste rosa tenue con vividi riflessi ramati. Il bouquet olfattivo esuberante di fiori di pesco e mandorlo con note di erbe aromatiche e frutta a polpa gialla. Il sorso è ricco con una bella sinergia fra imponente sapidità e decisa freschezza che accompagnano il lungo finale in cui si ripropongono i toni fruttati e avvolgenti palesati al naso.
Abbinamenti:	Vino da tutto pasto in abbinamento a piatti della tradizione di mare e carni bianche.
Temperatura di servizio:	10-12 gradi °C