



TENUTA
L'ARIOSA

Controluce

CANNONAU
DI SARDEGNA

DE NOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ROSATO




TENUTA
L'ARIOSA
Fratelli Rau dal 1926

CONTROLUCE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
ROSATO

Rosato - Rose wine - Roséwein - Vin rosé




TENUTA
L'ARIOSA



TENUTA
L'ARIOSA

Azienda Agricola F.lli Rau

**Denominazione:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSATO

Vitigno: Cannonau

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 60-70 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: ultima decade di agosto, raccolta manuale

Fermentazione: ottenuto dal Cannonau, vitigno autoctono principe della viticoltura sarda, dopo un breve contatto con le bucce, il mosto ottenuto dopo una soffice pigiatura fermenta in serbatoi di acciaio inox a una temperatura di 16 °C, così da preservare la fragranza e la componente fruttata del vitigno.

Maturazione: 3 mesi di permanenza sui propri lieviti con ripetuti batonnage per rimettere in sospensione le fecce fini e preservare le caratteristiche di freschezza e di giovinezza del vino.

Esame organolettico: colore rosa tenue. Profumo ampio e avvolgente, si caratterizza per le dolci note di frutta fresca, sentori agrumati e per note floreali come la viola. Al palato si presenta fine e delicato, fresco, di buona struttura.

Titolo alcolometrico (% vol.): 12,50

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,8 g/l

Come si serve: Ottimo come aperitivo, è il naturale accompagnamento di antipasti di salumi magri, primi piatti anche a base di pesce, secondi a base di carni bianche e zuppa di pesce.

Come si beve: Servire a 8-10 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,75

**Denomination:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSATO

Grape variety: Cannonau

Area of production: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardinia

Productivity of vine: 60-70 quintals per hectare

Harvest period: last 10 days of August, manual harvesting

Fermentation: obtained from Cannonau, the native autochthonous grape of Sardinian viticulture, after a short contact with the skins, the must obtained after a soft pressing ferments in stainless steel tanks at a temperature of 16 °C, so as to preserve the fragrance and the component fruity of the vine.

Ageing: 3 months on its lees with repeated batonnage to put the fine lees back in suspension and preserve the characteristics of freshness and youth of the wine.

Organoleptic examination: pale pink color. Wide and enveloping bouquet, it is characterized by sweet notes of fresh fruit, hints of citrus and floral notes such as violet. On the palate it is fine and delicate, fresh, with a good structure.

Alcohol level (% vol.): 12.50

Total acidity (g/L tartaric acid): 5.8 g/l

How to Serve: Excellent as an aperitif, it is the natural accompaniment to starters of lean cold cuts, first courses also based on fish, second courses based on white meats and fish soup.

How to drink it: Serve at 8-10 °C uncorking just before drinking

Format: Liters 0,75

**Bezeichnung:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSATO

Rebsorte: Cannonau

Erzeugungsgebiet: Ort Tres Montes (Sorso)
Sardinien

Ertragsfähigkeit Weinstöcke: 60-70 Doppelzentner pro Hektar

Erntezeit: letzte zehn Augusttage, manuelle Ernte

Gärung: Wird aus Cannonau, der einheimischen autochthonen Rebsorte des sardischen Weinbaus, nach einem kurzen Kontakt mit den Schalen gewonnen. Der Most wird nach einem weichen Pressen in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 16 °C fermentiert, um den Duft und die Komponente zu erhalten fruchtig von der Rebe

Reifung: 3 Monate auf der Hefe mit wiederholter Batonnage, um die feine Hefe wieder in Suspension zu bringen und die Eigenschaften der Frische und Jugend des Weins zu bewahren.

Organoleptische Prüfung: blassrosa Farbe. Das breite und einhüllende Parfüm zeichnet sich durch süße Noten von frischen Früchten, Noten von Zitrusfrüchten und blumigen Noten wie Violett aus. Am Gaumen ist es fein und zart, frisch, mit einer guten Struktur.

Alkoholgehalt (Vol.-%): 12,50

Säuregehalt (g/l Weinsäure): 5,8 g/l

Servierhinweis: Hervorragend als Aperitif geeignet, ist es die natürliche Begleitung zu Vorspeisen mit Aufschnitt, erste Gänge auch auf Fischbasis, zweite Gänge auf Weißfleisch und Fischsuppe

Trinkhinweis: Serviertemperatur 8-10 °C, Öffnen der Flasche kurz vor dem Konsum

Format: Liter 0,75