AZIENDA AGRICOLA MARCO DEMURU - MEANA SARDO - ITALIA - info@cantinademuru.it

ROSÈU

Classificazione
Mandrolisai DOC - Rosato

Varietà
Bovale sardo, Cannonau, Monica

Primo anno di produzione
2016

Zona di produzione
Meana Sardo

Suoli d'origine
Scisto

Altimetria
700 m s.l.m.

Sistema di allevamento
Vite allevata a spalliera, cordone bilaterale con potatura corta

Densità di allevamento
4700 piante circa / Ha

Vendemmia
Fine settembre, manuale in piccole cassette

Vinificazione
Dopo la pigiadiraspatura le uve vengono pressate in maniera soffice, successivamente all'estrazione del mosto, la fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio.

Maturazione
Sulle fecce nobili in serbatoio d'acciaio per 6 mesi

Affinamento
In bottiglia per almeno due mesi prima di essere messo in commercio

Gradazione alcolica
15 °

Caratteristiche
Il colore richiama subito i grandi rosati provenzali, colore rosa molto tenue e unghia buccia di cipolla lo rende molto elegante alla vista. Al naso schiude una sequenza di sentori che vanno dalla gelée di lampone ai petali di rosa, dalla speziatura di pepe rosa alle note mentolate. L'assaggio conferma le premesse, con una bevuta "di sostanza" ma allo stesso tempo agilissima, grazie al binomio fresco/sapido rafforzato dal leggero graffio tannico. Chiusura lunga e invitante esaltata dalla freschezza balsamica sui toni mentolati. Un rosato di grande eleganza, da bere anche a tutto pasto.

CANTINA
DEMURU
MARCO