

NUDO

Frutto di anni di ricerca e di sperimentazioni, un Cannonau rosé dai profumi inebrianti e dal colore accattivante che ne invoglia la bevuta. Un nuovo packaging atto ad esaltare l'estetica della bottiglia e del vino che mai si era visto prima in Siddùra. Perfetto connubio tra tradizione e innovazione in campo viticolo ed enologico, dove si mettono in atto tutta l'esperienza e le strategie per esaltare i profumi prima nell'uva e quindi nel vino, regalando un prodotto giovane e fresco da assaggiare fin da subito.

NOMEN EST OMEN: NUDO

Denominazione:	Cannonau di Sardegna DOC Rosato
Varietà:	Cannonau 100%
Anno di produzione:	2017
Area di origine:	Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbiosi, da disfacimento granitico
Altimetria:	250 m slm
Resa per ettaro:	70 q.li/ha
Forma di allevamento:	Cordone speronato
Densità di impianto:	5600 piante/ha
Vinificazione:	Le uve intere vengono pressate immediatamente dopo la raccolta e quindi vinificate in bianco. Dopo una pressatura soffice, il mosto sosta a bassa temperatura per alcuni giorni in serbatoi di acciaio inox, prima di iniziare la fermentazione.
Temperatura di fermentazione:	12-13 °C
Durata della fermentazione:	15 giorni
Maturazione:	<i>Sur lies</i>
Periodo di imbottigliamento:	Inverno 2017/2018
Gradazione alcolica:	13 % vol.
Capacità evolutiva:	3 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
- Colore:	Rosa tenue.
- Olfatto:	Intenso, caratterizzato da note di frutta esotica, pompelmo rosa e ananas. Lievemente agrumato e caratterizzato da sentori di piccoli frutti rossi.
- Sapore:	Secco, con un'impronta sapida e fresca. ben equilibrato, moderatamente caldo e persistente.
Conservazione:	Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C - 70%. Servire ad una temperatura di 12-13 °C.

