Scheda Tecnica / *Data Sheet*

MECALA

CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO 2025

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: 100% Cannonau
VINIFICAZIONE: raccolta manuale; dopo attenta selezione in vigna ed in cantina, le uve vengono raffreddate, diraspate e tenute in macerazione per alcune ore, segue una soffice pigiatura.
AFFINAMENTO: In vasche di acciaio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosa tenue, al naso richiama profumi di frutta rossa, lampone e pompelmo rosa, al palato fresco e avvolgente. Il finale lungo con ampia sensazione minerale completa il bouquet.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,00 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 10 - 12 °C
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ideale per accompagnare zuppa di pesce, bottarga, tonno e pesce alla griglia... un vino da gourmet!

GRAPES: 100% Cannonau
WINE-MAKING: manual harvest. After careful selection in the vineyard as well as in the cellar, the grapes are chilled, destemmed and left to macerate for a few hours, followed by a soft pressing.
AGEING: in steel tanks.
TASTING NOTES: pale pink color. The nose reminds aromas of red fruit, raspberry, and pink grapefruit. Fresh and captivating on the palate. The long finish with a wide mineral sensation completes the bouquet.
ALCOHOL DEGREE: 13,00 % vol.
SUGGESTED SERVING TEMPERATURE: 10 - 12 °C
FOOD PAIRINGS: ideal to combine with fish soup, bottarga, tuna and grilled fish... a gourmet wine!

LiSignori