



ACQUISTATO IL

"Rosada" Rosato Cannonau di Sardegna DOC 2025

2025

Delicato ed elegante



Svinando

La Vigna

Terreno Suoli di medio impasto composti da calcari argillosi

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Sardegna

Uve Cannonau 100%

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Diraspapigliatura, macerazione a freddo per circa 6 ore. Dopo la svinatura il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita viene inoculata con lieviti selezionati. La fermentazione è condotta alla temperatura di 14° C per quattordici giorni circa. Finita la fermentazione, il vino è travasato e conservato a bassa temperatura per mantenere intatte le sue caratteristiche di freschezza e fragranze.

Sensazioni Profumo delicato ed elegante con note di ciliegia e fragola. Sapore, al palato è fine, fruttato ma dotato di una buona struttura e persistenza. Accompagna delicati antipasti di terra, salumi, risotti e carni bianche alla griglia.

Rosada, ossia l'altro Cannonau. Quello vinificato in rosa. Lo propone Cantina Sociale di Dolianova. Uve 100% Cannonau, i conferitori storici dell'azienda raccolgono le uve migliori nei vigneti adiacenti alla cantina. Qui il suolo è di medio impasto, composto da calcari argillosi di origine miocenica e, soprattutto, il clima è di tipo sub-arido. La lavorazione ha inizio con la diraspapigliatura dei grappoli appena giunti in cantina. Segue una macerazione a freddo della durata di circa 6 ore. Dopo la svinatura, il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita viene inoculata con lieviti selezionati. Segue la fase di fermentazione, della durata di circa quattordici giorni. Al termine, il vino viene travasato e conservato a bassa temperatura fino al momento dell'imbottigliamento, per mantenere intatte le sue caratteristiche di freschezza e fragranza. Del resto si tratta di un vino che offre il suo meglio se consumato entro l'anno successivo alla vendemmia. Colore rosa chiaretto, al naso si scopre un profumo delicato ed elegante, con note di ciliegia e fragola. In bocca, invece, è fine, fruttato e dotato di una buona struttura e persistenza. Sulla tavola accompagna bene antipasti delicati, salumi, risotti e carni bianche alla griglia.

Fondata nel 1949 da trentacinque viticoltori, Cantine di Dolianova è cresciuta ed è prosperata nel tempo, fino a raggiungere traguardi che certamente ai tempi non erano neppure lontanamente immaginabili. Oggi i soci sono più di trecento e, cosa molto importante da sottolineare, molti di loro sono oggi i figli o i nipoti dei soci fondatori. In una sorta di passaggio generazionale, tanto apprezzato nel mondo del vino. Oggi le Cantine possono contare dunque su un patrimonio di circa 1200 ettari di vigneti propri, per lo più concentrati nel Parteolla, nel sud della Sardegna, una delle parti più assolate dell'isola. Grazie a questo patrimonio, i commerciali dell'azienda sono in grado di vendere oltre quattro milioni di bottiglie all'anno. Numeri questi che, in un panorama viticolo come quello sardo, fanno di Dolianova una delle più grandi e virtuose realtà del settore. La produzione della Cantina è focalizzata (come è giusto che sia) sui tanti vitigni autoctoni dell'Isola. Dal Cannonau, alla Monica, dal Nuragus, al Vermentino, al Nasco, alla Barbera Sarda e al Moscato.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821