



BIBI

CANNONAU DI SARDEGNA ROSATO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



I profumi floreali della campagna gallurese e la mineralità della brezza marina rendono il Cannonau rosato Bibi un elegante compagno per lieti aperitivi e piacevoli cene in buona compagnia.

VITIGNO	100% Cannonau di Sardegna.
SUOLO	Da distacco granitico.
LOCALITÀ	Balaiana (Luogosanto).
RACCOLTA	A mano verso la fine di settembre.
ALLEVAMENTO	Guyot.
RESA	Max 65 q.li/ha.

VINIFICAZIONE

A un'attenta selezione delle uve in vigna e in cantina, segue una pigiatura soffice con diraspatura e successiva macerazione pellicolare per circa due ore a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In vasche di acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di color rosa tenue, richiama profumi di frutta rossa (lampone e pompelmo rosa) con ritorni di leggere sensazioni agrumate. Il finale è lungo, con un'ampia sensazione minerale a completare il bouquet.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Ideale per accompagnare zuppe di pesce, bottarga, tonno e pesce alla griglia.

SERVIZIO

Servire alla temperatura di 8/10°C.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.