



— CANTINA —  
**LI DUNI**  
 — BADESI —

## Minnammentu

Cannonau di Sardegna Rosato  
 Denominazione di Origine Controllata

Il Minnammentu nasce dal frutto delle giovani vigne impiantate sui terreni sabbiosi affacciati sulla gentile piana di Badesi. Di colore rosa intenso con delicati riflessi violacei, al gusto si presenta morbido con note di mirtillo e ciliegia. Va servito in abbinamento con carni rosse e bianche (anche fredde) o frutti di mare.

Denominazione	Cannonau di Sardegna Rosato DOC
Uve	Cannonau
Zona di produzione	Badesi, Gallura, i vigneti sono situati in prossimità della fascia costiera
Suolo	prevalentemente sabbioso
Resa	uve max 90 q/Ha
Epoca di raccolta	terza decade di Settembre o prima decade di Ottobre
Pressatura	soffice con pressa pneumatica
Colore	rosa, con delicati riflessi violacei
Profumo	intenso, con sentori di frutti di bosco e ciliegia
Gusto	morbido con retrogusto di mirtillo e ciliegia
Accostamenti al cibo	ideale come aperitivo o in abbinamento con carni bianche e rosse (anche fredde) e piatti a base di frutti di mare
Temperatura di servizio	servire alla temperatura di 10-12°C

