



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



CANNONAU

2024

**DENOMINAZIONE E NOME:**

Palmalias Cannonau di Sardegna Doc.

VITIGNI:

Cannonau 100%.

ZONA DI PRODUZIONE:

Le uve provengono da vigneti situati nel sud della Sardegna in un territorio che comprende Sarcidano, Campidano, Marmilla e Barbagia.

BOTTIGLIE PRODOTTE:

60.000.

VINIFICAZIONE:

alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Dopodiché il mosto viene spinto in vasche di acciaio inox ed inoculato con lieviti selezionati per l'inizio della fermentazione alla fine della quale il vino rimane sulle proprie bucce per ulteriori 10 giorni circa.

AFFINAMENTO:

70% in acciaio inox, 30% in legno.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

oltre 5 anni.

NOTE DEGUSTATIVE:

vino rosso rubino con elegante trasparenza. All'olfatto prevalgono i frutti di bosco, con un sentore netto di lampone fresco e mirtili appena colti, seguiti da note balsamiche resinose che richiamano la macchia mediterranea sarda, come mirto ed olivastro. Gusto tannino setoso e finale che richiama le radici di rabarbaro, con una nota fruttata di sottobosco.

ABBINAMENTI:

salumi e formaggi non troppo stagionati, ma anche pesci grassi come anguilla, muggine e tonno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14 °C in estate, 18 °C in inverno.



Rosso

750 ml

13%