



PALMALIAS

SARDEGNA ITALIA



CANNONAU RISERVA

2022

**DENOMINAZIONE E NOME:**

Palmalias Cannonau di Sardegna Riserva 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:

20.000.

VINIFICAZIONE:

dopo un'attenta selezione del grappolo, alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Dopodiché il mosto viene spinto in piccole 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.

AFFINAMENTO:

in legno per almeno 15 mesi.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:

oltre 10 anni.

NOTE DEGUSTATIVE:

vino rosso rubino con riflesso granato. All'olfatto esprime la sua complessità attraverso sensazioni di frutta rossa matura, come succo di amarena e confettura di prugne, di sottobosco, di fiori rossi sbocciati, di spezie nobili come i chiodi di garofano, la cannella e ricordi di erbe officinali. In bocca è un rosso perfettamente equilibrato: manifesta la sua struttura piena ed avvolge il palato con morbidezza. Il tannino ha eleganza ed è vocato all'evoluzione.

ABBINAMENTI:

salumi, formaggi di media e lunga stagionatura. Primi piatti di terra anche se saporiti o piccanti, cacciagione, carni rosse alla griglia o brasate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

14 °C in estate, 18 °C in inverno.



Rosso

750 ml

14%