

CANNOANU

di Sardegna DOC



Denominazione e nome: Cannonau di Sardegna DOC.

Vitigni: Cannonau 100%.

Tipologia di suolo: terreni argilloso-sabbiosi di origine calcarea e basaltica.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: 100% in anfore di terracotta. Fermentazione con macerazione sulle bucce per circa 30/40 giorni, a seconda dell'annata.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 6 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Note degustative: al naso esprime con prepotenza le note tipiche della macchia mediterranea, su tutte mirto e liquirizia. In bocca è complesso ed elegante e si esaurisce in un finale tannico e sapido.

Abbinamenti consigliati: ottimo con cacciagione arrosto, maiale al forno e grandi formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biologico



Rosso



750 ml



14%