

# CANNONAU

di Sardegna DOC  
2024



**Denominazione e nome:** Cannonau di Sardegna DOC.

**Vitigni:** Cannonau 100%.

**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 1,2 ettari, 6.000 bottiglie.

**Esposizione:** sud/est.

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

**Anno di impianto:** 2016

**Densità:** 5.300 piante per ettaro

**Sistema di allevamento:** Guyot.

**Produzione:** 1,2 Kg di uva per ceppo.

**Vendemmia:** manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

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

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

**Capacità di invecchiamento:** oltre 10 anni.

**Note degustative:** vino rosso rubino intenso che al naso esprime con prepotenza un succo fresco di mirtillo, ciliegia e lampone. Segue un potpourri di viola, rosa rossa e garofano con note di liquirizia calabrese, pepe di Sichuan, mirto e gelso nero. Al gusto si percepisce un frutto fresco e fragrante, con grande vinosità e note speziate e pepate. Il finale è pieno ed avvolgente, con la grande persistenza di un frutto appena spremuto e radice di liquirizia.

**Abbinamenti consigliati:** arrosto di maiale, lasagna al ragù e millefoglie di verdure al forno con fonduta.

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



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Rosso



750 ml



14%