

CANNONAU

di Sardegna DOC



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



Rosso



750 ml



14%