CANNONAU

di Sardegna DOC 2025

LE ANFORE





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 | 13,5%