

## Cannonau DOC Sardegna



### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

### VITIGNI PRINCIPALI

Cannonau

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata DOC situata nei territori della regione Sardegna.

### TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcareo argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di gran parte dei terreni.

### RACCOLTA

Seconda parte di Settembre, al più tardi inizio Ottobre.

### VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura. Il vino riposa e affinate per almeno 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

### COLORE

Rosso rubino intenso

### OLFATTO

Tipiche note di frutti rossi maturi, prugna e mirtillo e il tipico mirto sardo.

### GUSTO

Ricco, caldo, morbido e pieno; lascia inoltre un piacevole retrogusto leggermente amarognolo e tannico

### ABBINAMENTI

Il gusto è caratteristico, secco, sapido, pieno, molto caldo, morbido, retrogusto amarognolo, leggermente tannico.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

Servire a temperatura ambiente

### GRADO ALCOLICO

13,5% vol

[Bordolese standard ( 75 cl )], [13,5% vol]

