

Cannonau DOC Sardegna



Bordolese stemma (75 cl)

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

