

Cannonau of Sardegna D.O.C.



In guida 2018 ****



Classificazione:
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Descrizione:
Un Grenache importante, uva tipicamente coltivata nell'isola, ove assume la denominazione di Cannonau riferimento enoico dell'isola, rotondo, intenso tipico di questa DOC, affinata in botte di legno porta in tavola i sentori schietti del vitigno con note di frutti rossi e cioccolato, superbo con tannini importanti arrotondati, non invasivi.

Caratteristiche:
Un gusto caldo e avvolgente che sprigiona emozioni intense, complesso dalla grande evoluzione di profumi e sentori tipica dei rossi più superbi, note aromatiche di fragole selvatiche e frutti rossi del sottobosco. Colore rosso granato con riflessi cardinalizi.

Vigneti di provenienza:
Da vigneti del nord sardegna adeguatamente selezionati,

Vendemmia:
Tradizionale, manuale, raccolto a maturazione completata per cogliere il meglio, manuale in cassetta.

Classification:
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Description:
Garnet red colour with purple reflexes, a warm and binding taste that emanate intense emotions

Vinification:
Selected grapes handly harvested in Septemberr. Solf pressing and fermentation at controlled temperature using modern vinification techniques.



Vineyard Land

ALCOHOL	13% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	5,2 g/l	HARVEST	MANUAL
AR SUGAR	0,1 g/l	GRAPE YIELD	120 q.li Ha
EXTRACT	26,8 g/	ALTITUDE	80 mt. s.l.m
GRAPES	100% Cannonau of Sardegna DOC		



*Le caratteristiche tecniche possono variare senza preavviso ed hanno carattere puramente indicativo