

Sardo

Cannonau di Sardegna DOC

Quando si parla di Sardegna, delle sue genti, della sua millenaria storia, il Cannonau ne è il simbolo. In etichetta è riportata la pianta di un villaggio nuragico.

Tipologia: Rosso fermo

Vitigno: 100% Uve di Cannonau di Sardegna

Ubicazione dei vigneti: Su Frigadore, Florinas (SS)

Esposizione: Nord/Est

Altitudine: 400 m slm

Terreno: Arenario, calcareo e sabbioso

Forma di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Anno d'impianto: 2002

Resa per ettaro: 90 quintali

Epoca di vendemmia: Settembre - ottobre

Tipo di raccolta: Manuale con casse da 15Kg cadauna

LAVORAZIONE

Vinificazione: In rosso e macerazione con bucce per 20 gg

Affinamento: 24 mesi i sui lieviti in botti di acciaio

Gradazione alcolica: 13,5%Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso limpido

Aroma: Note di caffè, prugna e frutti rossi maturi,

Gusto: Tannini bene integrati e in buon equilibrio, vino potente ma elegante

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: Si sposa perfettamente con carni rosse alla griglia, primi piatti con sughi di cacciagione, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18 °C



LINEA SARDO