



## Cannonau di Sardegna DOC Riserva



### **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

