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]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)