

su'entu



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO

Cannonau.

ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, cordone speronato (potatura a *guyot*).

RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, metà-fine settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25° C e macerazione per 7 giorni, pressatura soffice.

MATURAZIONE

In *barriques* di 2° passaggio per 12 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.

ESAME VISIVO

Rosso rubino con riflessi arancio.

ESAME OLFATTIVO

Naso invitante, fiori e frutti rossi emergono, finale di resina dolce.

ESAME GUSTATIVO

Buona bevibilità e freschezza, tannini morbidi e floreali.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di grande adattabilità a tutti i piatti, da antipasti saporiti a primi piatti, si sposa bene su formaggi semistagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16° C, si consiglia di servire in ampi bicchieri.

