

# su'entu



## **CANNONAU** Cannonau Di Sardegna DOC

### **VITIGNO**

Cannonau.

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Sardegna.

### **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.

