



Cannonau di Sardegna D.O.C.

Uvaggio: Cannonau 100%

Altitudine: 350 m s.l.m.

Composizione del suolo: Suoli di disfacimento granitico, sabbiosi e sabbiosi-argillosi

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Cordone speronato e Guyot

Vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese

Grado alcolico: 14% Vol.

Note di degustazione: Rosso rubino brillante, al naso rivela un bouquet ricco e variegato; dominano i profumi intensi di frutti di bosco che, con l'affinamento in bottiglia, si arricchiscono di sentori che richiamano la macchia mediterranea e le erbe aromatiche tipiche del territorio sardo. In bocca esprime una morbidezza ben definita con una struttura sostenuta da tannini vellutati ed equilibrati.

