



Cannonau



Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC

Uvaggio: 100% Cannonau

Vinificazione: Uve fresche raccolte manualmente, immediatamente diraspate, pigiate e fermentate sulle bucce

Esame visivo: Rosso rubino scarico

Esame olfattivo: Aroma floreale intenso e persistente

Struttura generale: Vino strutturato con buona alcolicità. Un vino secco, morbido e fine.

Zona di produzione: Alghero DOC. Nord Sardegna.

Suolo: Terreno di medio impasto con rocce calcaree

Sistema impianto: Guyot

Età del vigneto: 20 anni

Resa per ettaro: 60 ql/70 ql

Produzione annuale: 5000 bottiglie

Fermentazione: Attivazione della fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per 15 giorni

Affinamento: 24 mesi in acciaio e 5 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato

Da bere fino a: Invecchiamento medio

Gradazione alcolica: 14% vol.