



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

PRIMO SCURO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

UVE:	Cannonau.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del centro della Sardegna.
CLIMA:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Il Cannonau insiste su depositi di versante e colluviali originati da rocce effusive basiche (basalti) del pliocene superiore e del pleistocene. Si tratta di suoli franco argillosi a reazione alcalina, ricchi in scheletro, da poco a moderatamente profondi, dotati di ottima struttura e ottima dotazione in micro elementi.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Alberello e cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Terza decade di settembre, inizio ottobre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione di circa 1 settimana a 24 - 26 °C. Maturazione in acciaio per alcuni mesi. Altri 2 mesi in vetro ne completano l'evoluzione.
COLORE:	Rubino.
PROFUMO:	Profumo di buona intensità con sentori di frutta rossa matura, piccoli frutti e note di viola.
GUSTO:	Armonico e corposo con finale caldo e persistente. Ottima struttura con tannini morbidi, sapore fruttato.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Salumi, pesci grassi, carne alla brace, formaggi a pasta tenera.
GRADO ALCOLICO:	14% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 °C
FORMATO:	750 ML

