

CANNONAU DI SARDEGNA DOC LE ANFORE



Denominazione e nome: Sardegna DOC Cannonau

Tipologia di suolo: Terreni argilloso-sabbiosi di origine calcarea e basaltica.

Sistema di allevamento: Guyot.

Vendemmia: Manuale con scrupolosa selezione dei grappoli.

Vinificazione: La diraspatura e una soffice pigiatura precedono la fermentazione che avviene rigorosamente senza lieviti aggiunti. Il vino resta in contatto con le proprie bucce per 25 giorni circa.

Affinamento: A conclusione della fermentazione malolattica il vino viene travasato e prosegue l'affinamento in anfora per altri 6 mesi. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per 5 mesi circa.

Note degustative: Al naso esprime con prepotenza le note tipiche della macchia mediterranea, su tutte mirto e liquirizia. In bocca è complesso ed elegante e si esaurisce in un finale tannico e sapido.

Abbinamenti consigliati: Ottimo con cacciagione arrosto, maiale al forno e grandi formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 15°C - 18° C