

# 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