



CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

Vitigni

Cannonau 100%

Zona di Produzione

Sardegna

Vinificazione

L'uva viene raccolta nel tardo autunno, quando gli acini iniziano ad asciugarsi, e viene poi diraspata, pigiata e lasciata a contatto con le bucce per alcuni giorni per favorire l'estrazione dei tannini e dei vari componenti polifenolici. La fermentazione ha poi una durata di circa 12 giorni ed avviene a temperatura controllata di 25-28°C. L'affinamento ha luogo in barrique tradizionali di Slavonia per di circa 12 mesi. Un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia completa il processo di maturazione del vino.

Caratteristiche

Colore rosso rubino con riflessi violacei intensi. Il bouquet presenta note complesse ed eleganti con note di viola e spezie. Al palato risulta caldo, secco con un sottofondo di prugna e note tipiche di rovere.

Abbinamenti

Perfetto in abbinamento a carni rosse, formaggi stagionati e primi piatti saporiti. Ottimo anche come vino da meditazione.

Temperatura di Servizio

16° - 18°C

Bottiglia

Bordolese Nobile

Dati analitici

Alcool: 13.5%vol.

Zuccheri: 4g/l

BOCCANTINO®



SCHENK
ITALIAN · WINERIES