

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna
a Denominazione di Origine
Controllata.

PROVENIENZA

Gallura, altitudine 300/450
metri sul livello del mare,
vigneti ad alberello, suolo
di disfacimento granitico.

UVAGGIO

Cannonau 100%.

VINIFICAZIONE

In rosso, fermentazione
completa nelle proprie bucce.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino
Olfatto: bouquet ampio
e persistente.
Gusto: asciutto, armonico.
Fresco beverino.

SERVIZIO

Calice con imboccatura larga
e buona altezza, temperatura 18 °C,
scaraffatura 1 ora prima
della mescita.

FORMATO

0,75 l.

CLASSIFICATION

Cannonau di Sardegna DOC

PLACE OF ORIGIN

Gallura, elevation 300/450
metres above sea level;
erect shrub training, weathered
granite soil.

GRAPE VARIETY

Cannonau 100%.

VINIFICATION TECHNIQUES

Complete fermentation in skins.

TASTING NOTES

Colour ruby red -
Nose: rich and persistent bouquet -
Palate: dry, fresh.

SERVING

Large and high goblet,
serving temperature 18°,
decant 1hour before serving.

SIZE

0,750 lt

