

TÀMARA



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, leggero passaggio in
tonneau.

CARATTERISTICHE

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

SERVIZIO

Temperatura 18 °C, scaraffatura 1 ora
prima della mescita.

FORMATO

0,75 l, 0,375 l, 1,5 l.

CLASSIFICATION

Cannonau di Sardegna DOC.

PLACE OF ORIGIN

Gallura, elevation 300/450 m asl;
erect shrub training; weathered
granite soil.

GRAPE VARIETIES

Cannonau 100%.

VINIFICATION TECHNIQUE

Red, soft crushing, complete skin
contact maceration and short transfer
to barriques.

TASTING NOTES

Colour: intense ruby red.
Nose: big and lingering bouquet.
Palate: dry, harmonious.

SERVING

Serving temperature 18 °C, let breathe
in a decanter 1 hour before serving.

SIZE

0.75 lt, 0.375 lt, 1.5 lt.