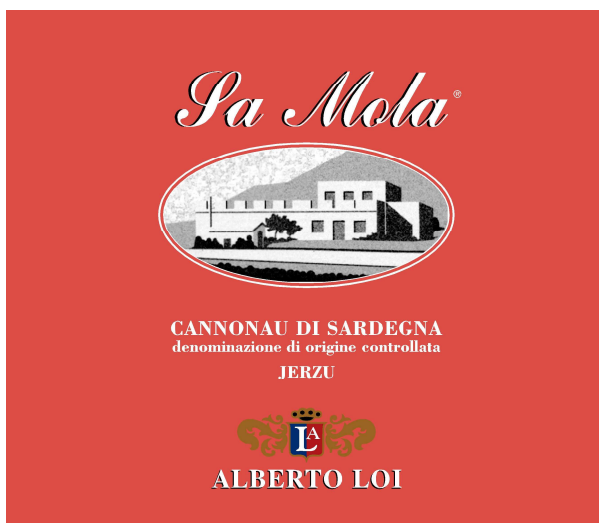


# "Sa Mola"

*Cannonau di Sardegna DOC*

*il Cannonau di "annata" più giovane*



- tipologia: Cannonau di Sardegna DOC Jerzu Rosso
- uvaggio: Cannonau di Sardegna
- provenienza uva: cru Sa Mola tenuta Cardedu
- vendemmia: ultima settimana di settembre
- annata in commercio: 2006; gradazione: 13,5 vol.%
- lavorazione: dalla vinificazione in rosso tradizionale del Cannonau di Sardegna. Fermenta in acciaio per 10 giorni a temperatura controllata. Matura in legno di rovere di Slavonia per almeno sei/nove mesi. Affina in bottiglia almeno tre mesi prima della commercializzazione.
- descrizione: si presenta di colore rosso rubino, limpido e consistente. Impatto olfattivo intenso e persistente disposto su note di frutta a bacca rossa con riconoscimenti di amarena e more, floreale di rosa matura; completato da una leggera speziatura. Impatto gustativo di buona struttura alcolica e morbidezza con sostegno tannico vellutato nel quale il fruttato torna sostenuto da una piacevole nota di freschezza e sapidità. Finale lungo convincente ed equilibrato
- abbinamenti gastronomici: accompagna bene primi piatti ricchi di condimenti, paste al forno con saporiti ragù, grigliate assortite di carni e salsiccia, formaggi di media stagionatura.
- temperatura di servizio: 14°
- bicchiere consigliato: 2 LITTLE