



CANNONAU DI SARDEGNA DOC
FILIERI 2007

Zona di produzione

Filieri e Oddoene.

Altitudine

300 – 350 m.s.l.m.

Varietà

90% Cannonau 10% vitigni autoctoni.

Resa per ettaro

60 q.li.

Densità

4.500 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento

Guyot e alberello.

Lavorazione

Fermentazione in acciaio per 15-20 giorni.

Affinamento

1 mese in grandi botti di rovere francese, 6 mesi in vasche di cemento più 1 mese in bottiglia.

Colore

Rubino con unghia violacea.

Profumo

Intenso e persistente, bouquet ampio con note minerali leggermente vanigliate e di frutto maturo.

Sapore

Asciutto e fresco, gradevolmente morbido con tannini rotondi ed equilibrati. Lunga persistenza gusto-olfattiva.

Consigli sugli abbinamenti e modo di servizio

Primi piatti dai condimenti anche saporosi, carni bianche e rosse grigliate, formaggi mediamente stagionati. Servire a 14-16°C, stappando la bottiglia mezz'ora prima della mescita.

