



CANNONAU DI SARDEGNA DOC VINIOLA RISERVA 2006

Zona di Produzione
Vigneti di Isalle.

Altitudine
350 m.s.l.m.

Varietà
95% uve Cannonau 5% vitigni autoctoni.

Resa per ettaro
45-50 q.li.

Densità di impianto
5.000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento
Guyot e alberello.

Lavorazione
Fermentazione e macerazione in botti di legno troncoconiche per circa 20-22 gg. fermentazione malolattica in barriques.

Invecchiamento
In barriques per 12 mesi.

Affinamento
In bottiglia per 6 mesi.

Colore
Rosso rubino intenso con leggera unghia violacea; molto limpido.

Profumi
Di notevole intensità ed ampiezza dove emergono profumi di confettura di more, note vegetali e un po' balsamiche.

Sapore
Asciutto e morbido con un gradevole ritorno di frutto; ottima struttura e tannini bene espressi, caldo ed avvolgente con finale lungo e pulito.



Consigli sugli abbinamenti e e sul servizio

Molti piatti a base di carni grigliate e brasate, cinghiale in umido e formaggi stagionati. Servire a 16-18°C, stappando la bottiglia 30 minuti prima della mescita.