

SCHEDA TECNICA

Marchesu

Cannonau di Sardegna D.O.C. rosso

AZIENDA DI PRODUZIONE	<i>Cantina Sociale Ogliastra</i>
ZONA DI PRODUZIONE	<i>Ogliastra</i>
TIPO DI TERRENO	<i>Disfacimento granitico- calcareo</i>
VITIGNO O UVAGGIO	<i>Cannonau</i>
EPOCA DI RACCOLTA	<i>Ultima decade settembre-prima decade ottobre</i>
VINIFICAZIONE	<i>Il mosto viene lasciato circa 2 settimane a contatto con le vinacce, con temperature di fermentazione che non superano i 25°C</i>
COLORE	<i>Rubino intenso con riflessi tendenti al granato</i>
PROFUMO	<i>Intenso, fruttato con note speziate</i>
SAPORE	<i>Corposo, morbido e persistente</i>
TENORE ALCOLICO	<i>13,50 % vol.</i>
ACIDITÀ TOTALE MEDIA	<i>4,50- 5,00 gr/l</i>
INVECCHIAMENTO	<i>Almeno 6 mesi in grandi botti di rovere</i>
TEMPERATURA DI SERVIZIO	<i>16-18 °C</i>
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI	<i>Antipasti di terra, arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati</i>