

S'ANNADA

"E' un vino particolare ottenuto da una selezione di uve di grado zuccherino medio, ottenuto in determinate annate. Di colore rosso rubino, fruttato di prugna, melograno, ciliegio, di sapore fresco e armonico. Abbinamento vario con porrtate di carni e formaggi."

Cannonau di Sardegna D.O.C.



Uvaggio: 100% cannonau di Mamoiada

Sistema di allevamento: Alberello

Rese medie: 60 Q.li/ha

Titolo alcolimetrico: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,5

Estratto totale: 26

Anidrite solforosa: 80 mg/l

Epoca di vendemmia: Ottobre

Fermentazione: con lieviti autoctoni

Durata di macerazione: 12 -15 giorni

Pressatura: soffice

Affinamento: in botti

Filtrazione: leggera

Imbottigliamento: da aprile a giugno