

## CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC CANNONAU RISERVA

<b>Uvaggio</b>	Cannonau 100%
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	18 anni
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
<b>Affinamento</b>	24 mesi, di cui almeno 12 in botte grande.
<b>Fermentazione malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	14,5%
<b>Zuccheri residui</b>	2,9 g/l
<b>Acidità totale</b>	5 g/l



750ml

Il Cannonau è l'ombelico enologico della Sardegna, se non dell'intero bacino del Mediterraneo. Sella & Mosca gli dedica le massime cure, i terreni caldi e sabbiosi dei litorali e quelli aspri e rocciosi dell'interno montagnoso. La fermentazione con macerazione sulle bucce, l'affinamento in botte di rovere di almeno 6 mesi, e la permanenza di 2 anni in cantina gli donano il classico carattere mediterraneo. Il colore rubino con sfumature granata, traslucido e brillante, annuncia profumi solari, maturi e raffinati. Ai freschi accenni di viola si integrano alla perfezione aromi di confettura, prugna, ribes nero e spezie orientali. Il palato è solido, di ottima struttura, caldo nell'abbraccio alcolico ma sempre ben bilanciato, anche grazie a fresche folate balsamiche, di erbe e bacche officinali. Chiude su un accenno tostato, prima di riprendere la via delle spezie.

