

CANNONAU DI SARDEGNA DOC MEDEUS

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Sardegna
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4444 - 4545 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	15 anni
Vinificazione	Macerazione di 15 giorni con fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
Affinamento	Il vino affina per diversi mesi in acciaio inox
Fermentazione malolattica	Sì
Grado alcolico	13%
Acidità totale	5.20 g/l



750ml

Medeus, il nostro cannonau, si distingue per il suo essere fine ed elegante. Nasce da terreni caldi e sabbiosi e vigne poco distanti dal mare, accarezzate dal vento di grecale. Esprime le note più giovani e fruttate del vitigno, intense e calde, coniugando le delicate sensazioni fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante, i profumi intensi di confettura rossa accompagnati da lievi note balsamiche e il gusto fresco, sapido, con tannini leggeri, morbidi e avvolgenti, contribuiscono nel loro insieme alla costituzione di un vino pieno, robusto, caldo, equilibrato e di buona freschezza e profondità. Il finale è lungo e dalla trama setosa.

