CANNONAU DI SARDEGNA DOC

CANNONAU

Uvaggio	Cannonau 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	18 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
Affinamento	Parte del vino affina 8 mesi in botte grande, il resto affina in acciaio e in vasca di cemento
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	14%
Zuccheri residui	2,9 g/l
Acidità totale	5,1 g/l

750ml

Vitigno e vino simbolo della Sardegna, il Cannonau è tra i fiori all'occhiello di Sella & Mosca. Allevato con cura, beneficia di terreni caldi e sabbiosi, spazzati dal tipico vento di grecale. Un vino che esprime intensità e calore, coniugando le delicate note fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante annuncia un bouquet ampio e complesso dove la viola, la rosa, la ciliegia e il ribes abbracciano eleganti cenni speziati. In bocca il vino è pieno, robusto, caldo e generoso quanto equilibrato, di buona freschezza e profondità. Finale decisamente lungo e dalla trama setosa.