

CANNONAU DI SARDEGNA
RISERVA DOC
DIMONIOS

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	17 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
Affinamento	24 mesi di cui almeno 12 in botte grande. Segue affinamento in bottiglia per 6 mesi.
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	14%
Zuccheri residui	2,4 g/l
Acidità totale	5 g/l



750ml

Dimonios prende il nome dall'inno della Brigata Sassari. Fondata nel 1915, è l'unica unità dell'esercito italiano a essere composta da membri provenienti dalla stessa regione: la Sardegna. Anche per questo, il vino è ottenuto da uve cannonau in purezza, raccolte nel quadrante sud est e in altri piccoli appezzamenti della tenuta ritenuti più vocati. La fermentazione con lunga macerazione sulle bucce e l'affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia gli conferiscono un carattere deciso e spiccatamente territoriale. Il colore rubino è brillante e mai troppo carico, i profumi sono un inno alla macchia mediterranea e alle sue mille varianti aromatiche. I piccoli frutti rossi amalgamano una bocca cremosa e avvolgente, ricca di sfumature e in simbiotico equilibrio tra l'anima terragna e quella marina. Il finale, speziato e caldo, invoglia a tornare sul bicchiere e a godere a lungo della sua scia aromatica.

