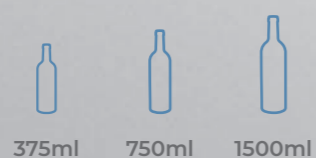


CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

CANNONAU RISERVA

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 in acciaio inox a temperatura controllata dai 18° ai 28°C
Fermentazione Malolattica	Si
Affinamento	24 mesi di cui almeno 12 in botte grande



375ml 750ml 1500ml

Il Cannonau può essere considerato l'ombelico enologico della Sardegna, se non dell'intera ampelografia del bacino del Mediterraneo. Sella&Mosca da sempre gli dedica le massime cure, nei i terreni caldi e sabbiosi dei litorali e in 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 amplificano il carattere mediterraneo del vitigno. 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 mediterranee. Il palato è elegante, di buona struttura, caldo nell'abbraccio alcolico e sempre ben bilanciato, anche grazie a fresche folate balsamiche, di erbe e bacche officinali. Chiude su un accento tostato, prima di riprendere la via delle spezie.

