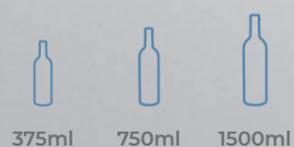


## CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

# 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 in acciaio inox a temperatura controllata dai 18° ai 28°C
<b>Fermentazione Malolattica</b>	Si
<b>Affinamento</b>	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.

