

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC CANNONAU RISERVA

| | |
|----------------------------------|--|
| Uvaggio | Cannonau 100% |
| Origine | Sardegna |
| 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 | 24 mesi, di cui almeno 12 in botte grande |
| Fermentazione malolattica | Si |
| Grado alcolico | 14 % |
| Acidità totale | 5.2 g/l |



750ml

100% Cannonau affinato nelle storiche cantine delle Tenute Sella&Mosca. Qui, il Cannonau evolve, sotto gli occhi esperti dei nostri maestri enologi, in un vino caldo, generoso e appagante, che riporta in tavola tutto il calore e la forza della terra baciata dal sole.

Il bouquet è complesso, maturo e fine. I sentori freschi di viola tipici del vitigno sono ben integrati agli aromi di confettura, prugna, ribes nero e spezie orientali. Caldo, asciutto, armonico, con un leggero fondo di prugna e un'aristocratica nota di rovere.

