



CANNONAU DI SARDEGNA DOC MAIMONE

LA REGIONE :

Sardegna

IL PRODUTTORE :

Cantina della Vernaccia

IL TERRITORIO :

Penisola del Sinis (Valle del Tirso)

IL VITIGNO :

Cannonau 100%

LA VIGNA :

Coltivata a Guyot , sulle colline della penisola del Sinis . Un luogo puro e incantato. Una lingua di terra fertile che va dallo Stagno di Cabras al mare. Fondendosi in un paesaggio paradisiaco .

Le rocce , i sedimenti calcarei formatesi 35 milioni di anni fa' caratterizzano la ricchezza dei terreni tipici di questa zona. Nei quali queste vigne trovano ricchezze minerali uniche.

LA VINIFICAZIONE :

Dopo un'accurata selezione , le uve fermentano a temperatura controllata in fermentini inox per 6 giorni.

Il vino nuovo , nei primi mesi dell'anno passa in barriques francesi per 8-10 mesi .

L'INVECCHIAMENTO :

8-10 mesi in barriques francesi.

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :

Rosso granato intenso dai riflessi violacei . Al naso sentori di frutta rossa . In bocca é morbido , secco e immediato.

Tutta la delicatezza della frutta rossa e la freschezza della brezza marina . Di buona struttura e intensità , offre piacere ed eleganza in un finale dal tannino fine.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°C

