

VIGNE SARDE



BLASIO

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. RISERVA

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato col procedere dell'invecchiamento.

Profumo: intenso e persistente, etereo, vinoso, con note balsamiche e sentori di frutti di bosco.

Sapore: al palato è pieno, rotondo e succoso. Il finale risulta persistente e pulito.

UVAGGI

Cannonau 90%, uve rosse autoctone 10%

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Diraspapigiatura, macerazione a cappello sommerso per circa 10 giorni alla temperatura di 28°C. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione malolattica ed un affinamento di circa 12 mesi in botti di rovere francese di media capacità.

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre il meglio delle proprie caratteristiche a partire dai tre anni dalla vendemmia e sopporta agevolmente invecchiamenti di 6-8 anni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONI

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per arrosti di carni rosse, cacciagione e formaggi saporiti.

Codice Prodotto	CNRA 06
Codice EAN bottiglia	8001235752254
Codice EAN cartone	8001235063145
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensione cartone mm	160x245x310 (h)
Peso cartone Kg	7,800
Numero cartoni per pedana	100
Numero cartoni per strato	25
Numero strati per pedana	4
Dimensione pedana mm	800x1200x1380 (h)
Peso pedana Kg	804