



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

## **DOLIA CANNONAU**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



### **CARATTERI ORGANOLETTICI**

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato col procedere dell'invecchiamento.

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

Sapore: caldo ed avvolgente, di buon corpo, giustamente tannico.

### **UVAGGIO**

Cannonau.

### **ZONA DI PRODUZIONE**

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

### **TECNOLOGIA DI PRODUZIONE**

Le uve, dopo diraspapigiatura, vengono avviate alla fermentazione dove rimangono a contatto con le bucce per un periodo di sette giorni. Svolgimento della fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato, dove il vino subisce un ulteriore affinamento.

### **CONSERVAZIONE**

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

### **TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18-20°C.

### **ACCOSTAMENTI AL CIBO**

Ideale per arrostiti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.