



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

BLASIO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - RISERVA



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino 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

90% Cannonau, 10% uve rosse autoctone.

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 per circa 10 giorni alla temperatura di 28°C. Dopo la svinatura, il vino svolge la fermentazione malolattica ed è successivamente trasferito in botti di rovere francese di media capacità dove è affinato per almeno 6 mesi. Dopo questo periodo, la maturazione del Blasio viene completata in vasche di cemento vetrificato.

INVECCHIAMENTO

E' 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 CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

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