



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

ANZENAS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



CARATTERI ORGANOLETTCI

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati 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.

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, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Le uve, dopo diraspapigiatura, sono avviate alla fermentazione che si protrae per 8-10 giorni alla temperatura di 26°C.

Alla svinatura il vino è travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e, successivamente, viene fatto affinare per alcuni mesi.

Viene immesso al consumo non prima del 1° aprile successivo alla vendemmia.

INVECCHIAMENTO

È preferibile berlo dopo almeno un anno dalla data di vendemmia, per consentire al prodotto un periodo di affinamento in bottiglia. È un vino da medio invecchiamento, da consumarsi entro 3-4 anni dalla data di vendemmia.

TEMPERATURA DI 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.