

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC MEDEUS

<b>Uvaggio</b>	Cannonau 100%
<b>Origine</b>	Sardegna
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4444 - 4545 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	15 anni
<b>Vinificazione</b>	Macerazione di 15 giorni con fermentazione a temperatura controllata dai 18°C ai 28°C
<b>Affinamento</b>	Il vino affina per diversi mesi in acciaio inox
<b>Fermentazione malolattica</b>	Sì
<b>Grado alcolico</b>	13%
<b>Acidità totale</b>	5.20 g/l



750ml

Medeus, il nostro cannonau, si distingue per il suo essere fine ed elegante. Nasce da terreni caldi e sabbiosi e vigne poco distanti dal mare, accarezzate dal vento di grecale. Esprime le note più giovani e fruttate del vitigno, intense e calde, coniugando le delicate sensazioni fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante, i profumi intensi di confettura rossa accompagnati da lievi note balsamiche e il gusto fresco, sapido, con tannini leggeri, morbidi e avvolgenti, contribuiscono nel loro insieme alla costituzione di un vino pieno, robusto, caldo, equilibrato e di buona freschezza e profondità. Il finale è lungo e dalla trama setosa.

