

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC MUSTAZZO

<b>Uvaggio</b>	Cannonau 100%
<b>Origine</b>	Sardegna
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Alberello
<b>Densità d'impianto</b>	5050 ceppi/ha
<b>Resa</b>	55 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	60 anni
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura con pigiatura extra soffice; fermentazione a temperatura controllata e delastage
<b>Affinamento</b>	Affinamento in legno e cemento
<b>Fermentazione malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	15.5 %
<b>Acidità totale</b>	5 g/l



750ml

Mustazzo è un Cannonau dal pedigree barbaricino coltivato da antiche mani e rispettosamente vinificato dagli enologi di casa Sella & Mosca. Nasce e cresce nel centro Sardegna dove, a quote superiori ai 600 metri, le forti escursioni termiche preservano una ricca componente fruttata e tannica e le vigne centenarie regalano pochi ettolitri per ettaro. Diraspatura con pigiatura extra soffice, macerazione con delastage, affinamento in legno e cemento, i pochi e semplici ingredienti di una vinificazione attuale ma quanto mai tradizionale e volta a preservare il prezioso patrimonio viticolo. Mustazzo sfoggia tutta la forza del territorio e di ceppi secolari. Naso in cui le note fruttate, di mora e sottobosco, sono affiancate da sensazioni di mirto e leggera speziatura, per una bocca dal sorso fresco e dinamico, ritmata da un tannino avvincente e da una straordinaria acidità che accompagna e sostiene il finale lungo, carnoso e sapido.

