

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

# CANNONAU

<b>Uvaggio</b>	Cannonau 100%
<b>Origine</b>	Sardegna
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	18 anni
<b>Vinificazione</b>	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>	Si
<b>Grado alcolico</b>	13 %
<b>Acidità totale</b>	5.2 g/l



750ml

Vitigno e vino simbolo della Sardegna, il Cannonau è tra i fiori all'occhiello di Sella & Mosca. Allevato con cura, beneficia di terreni caldi e sabbiosi, spazzati dal tipico vento di grecale. Un vino che esprime intensità e calore, coniugando le delicate note fiorite e di frutti maturi ai sentori più classici della vegetazione mediterranea. Il colore rubino brillante annuncia un bouquet ampio e complesso dove la viola, la rosa, la ciliegia e il ribes abbracciano eleganti cenni speziati. In bocca il vino è pieno, robusto, caldo e generoso quanto equilibrato, di buona freschezza e profondità. Finale decisamente lungo e dalla trama setosa.

