

# Cannonau di Sardegna BIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## Il Biologico

Uvaggio	100% Cannonau da agricoltura biologica
Vinificazione	Fermentazione in acciaio con macerazione di 10-15 giorni.
Zuccheri residui	3 g/l
Acidità totale	4,5 g/l

%

14,0



750ML



18°-20°C

Icona indiscussa della Sardegna vinicola, da nord a sud è unanimemente riconosciuto come un vino elegante e deciso, molto ben equilibrato nell'acidità e con un tannino non ingombrante. Il colore rosso vermiglio, passionale e intenso, sfuma in tenui riflessi granata che lo rendono piacevole prima di tutto alla vista. In bocca ha ingresso morbido, ampio di frutta mediterranea con note di pepe nero e leggeri sentori vegetali. Ideale per tutte le portate particolarmente condite di terra e di mare, per le zuppe e soprattutto per le portate di carne arrosto. Re indiscusso della tavola se accostato all'agnello arrosto, nella migliore tradizione sarda.

Bottiglia	Bordolese da 360gr - h 293 mm - Ø74 mm
EAN bottiglia	8002695 000855
Cartone	Da 6 bottiglie (mm 225 x 152 - h 301mm - peso totale kg 7,00)
EAN cartone	8002695 950853
Pedana	EPAL - 125 cartoni: 5 strati da 25 ( peso totale kg 890 - h 1,65 m)

