

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) |

