Cannonau di Sardegna BIO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Le Sabbie

Uvaggio	100% Cannonau
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

Questo Cannonau, ottenuto da uve raccolte a ottobre inoltrato, possiede eleganza, persistenza e complessità aromatica. Il risultato che si presenta è un vino dal colore rosso intenso e un aroma di frutta mediterranea, con tenui sfumature di pepe nero e fragranti sentori vegetali. In bocca non delude con un attacco pieno e deciso, un tannino fitto nel finale stimolante. Non possiamo che consigliarlo con portate di carne e selvaggina oltre che con aperitivi insoliti a base di formaggi stagionati, anche piccanti.

Bottiglia	Conica da 550gr - h 320 mm - Ø 80 mm
EAN bottiglia	8002695 060859
Cartone	Da 6 bottiglie (mm 247 x 168 - h 316mm - peso totale kg 7,56)
EAN cartone	non disponibile
Pedana	EPAL - 125 cartoni: 5 strati da 25 (peso totale kg 890 - h 1,65 m)