Cannonau di Sardegna

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Selvatico

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

13,0

750ML

18°-20°C

Il prolungato affinamento smussa le spigolosità di questo Cannonau che, ottenuto da uve raccolte a settembre inoltrato, acquisisce così struttura e spessore. Il risultato che si presenta è un vino dal colore rosso vermiglio intenso e un aroma vinoso molto pronunciato. In bocca non delude confermando il proprio sapore robusto e corposo, leggermente tannico. Non possiamo che consigliarlo con portate di carne e selvaggina oltre che con aperitivi insoliti a base di formaggi stagionati, anche piccanti.

Bottiglia	Bordolese da 360gr - h 293 mm - Ø74 mm
EAN bottiglia	8002695 000794
Cartone	Da 6 bottiglie (mm 225 x 152 - h 301mm - peso totale kg 7,00)
EAN cartone	8002695 900414
Pedana	EPAL - 125 cartoni: 5 strati da 25 (peso totale kg 890 - h 1,65 m)