



Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Il Cannonau di Sardegna DOC prodotto a Sorso-Perfugas è un vino rosso dal colore rubino intenso con riflessi granati. Al naso si percepiscono sentori di frutta matura, confettura e spezie. Il clima mediterraneo e il suolo calcareo-argilloso contribuiscono a conferire al vino un sapore secco, caldo ed equilibrato. Con un tenore alcolico del 15%, il vino Cannonau si abbina perfettamente con piatti di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati, ma è anche ideale per accompagnare le ricette di terra della tradizione sarda. È consigliato servire a una temperatura di 18°C.

Scheda Tecnica

- ❖ **Denominazione** D.O.C. Cannonau di Sardegna.
- ❖ **Luogo di produzione** Sorso-Perfugas.
- ❖ **Suolo** Calcareo-Argilloso.
- ❖ **Varietà** Cannonau 100%.
- ❖ **Clima** tipicamente mediterraneo, con piovosità modesta, estati calde e ventilate.
- ❖ **Epoca di raccolta e vendemmia.** Le uve vengono selezionate e raccolte esclusivamente a mano a maturazione ottimale.
- ❖ **Vinificazione** in rosso con macerazione delle vinacce di 10 giorni. Fermentazione con lieviti selezionati per regime biologico in serbatoi di acciaio.
- ❖ **Invecchiamento** in contenitori di acciaio per 12 mesi.
- ❖ **Affinamento** in bottiglia per almeno 6 mesi.
- ❖ **Formato** 0,75 L

Caratteristiche di Degustazione

- ❖ **Colore** rosso rubino con riflessi granati.
- ❖ **Olfatto.** Sentori di frutta matura e confettura, note speziate.
- ❖ **In bocca.** Sapore secco, caldo, equilibrato.
- ❖ **Tenore Alcolico** 15%
- ❖ **Conservazione.** Tenere la bottiglia in posizione orizzontale, al buio a temperatura di cantina.
- ❖ **Servizio** 18°C
- ❖ **Abbinamenti.** Carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati. Eccellente con le ricette di terra della tradizione sarda.





Cantina Luca Deiana

Vini di Sardegna, semplicemente BIO

* * *

Scheda Vino

CANNONAU DI SARDEGNA DOC