



Su'Entu Su' Anima – CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO

Cannonau.

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, cordone speronato (potatura a *guyot*).

RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

VENDEMMIA

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25° C

MATURAZIONE

In *barriques*

in bottiglia.

GUSTATIVO

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di grande adattabilità a tutti i piatti, da antipasti saporiti a primi piatti, si sposa bene su formaggi semistagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16° C, si consiglia di servire in ampi bicchieri.

