



## NONAU

**Denominazione:** Cannonau di Sardegna Rosso DOC

**Vitigno:** Cannonau 100%

**Colore :** Rosso Rubino

**Età delle viti:** 20 anni

**Altimetria vigneto:** 300 s.l.m.

**Sistema di allevamento:** A spalliera

**Clima:** clima tipicamente mediterraneo con buone escursioni termiche

**Esposizione vigneto:** Sud-est

**Resa vigneto:** 60 q.li/ha

**Tipologia terreno:** Drenante da disfacimento granitico

**Vendemmia:** Manuale, in cassetta, ultima decade di Settembre

**Vinificazione:** fermentazione del mosto a contatto delle bucce per 20 giorni senza controllo della temperatura con lieviti indigeni e con ripetute follature della massa. A fine fermentazione alcolica il vino viene messo in botti di legno dove svolge la fermentazione malo lattica .

**Maturazione/Affinamento:** 3 mesi in tonneau da 500 litri, 5 mesi in acciaio.

**Caratteristiche organolettiche:** colore rosso rubino, all'olfatto predominano sentori di ciliegia matura, pepe nero e tabacco. Al palato è lineare , coerente e morbido , con tannini molto delicati.

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Confezione:** Bottiglia da 75 cl.

