



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.

