



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO

MORO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

	Cannonau.
UVE:	Il territorio del centro della Sardegna.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
CLIMA:	
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Il Cannonau insiste su depositi di versante e colluviali originati da rocce effusive basiche (basalti) del pliocene superiore e del pleistocene. Si tratta di suoli franco argillosi a reazione alcalina, ricchi in scheletro, da poco a moderatamente profondi, dotati di ottima struttura e ottima dotazione in micro elementi.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot.
RESA:	80 quintali/ettaro.
VINIFICAZIONE:	Macerazione e rimontaggi periodici accompagnano la fermentazione in acciaio per circa 14 giorni, avendo cura di mantenere la temperatura fermentativa sempre tra i 24 e i 28 °C. Dopo la svinatura una parte viene fatta affinare in tonneau di 1° e 2° passaggio per 8 mesi e la rimanente parte in acciaio. Segue l'assemblaggio ed un ulteriore affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rosso rubino con riflessi violacei, brillante e consistente.
PROFUMO:	L'impatto è dominato dall'ampio ventaglio di richiami a frutti rossi e neri, tra i quali lampone, ribes e mora. Ampliano tale gamma odorosa le note floreali di violetta e quelle balsamiche di menta.
GUSTO:	La generosità alcolica da una parte e la freschezza sapida dall'altra sono i due estremi su cui si poggia l'armonia gustativa con tannini decisi e graffianti a rendere dinamica la progressione del sorso resa più intrigante dall'affondo fruttato.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Salumi della tradizione, pesci grassi alla griglia, paste con sughi di carne, formaggi a media stagionatura.
GRADO ALCOLICO:	14%-15% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-18 °C
FORMATO:	750 ML

