

PRIMO SCURO
CANNONAU DI SARDEGNA DOC



UVAGGIO:
CANNONAU.

VENDEMMIA:
TERZA DECADE DI SETTEMBRE - INIZIO OTTOBRE.

VINIFICAZIONE:
MACERAZIONE DI 8 - 10 GIORNI A 24 - 26°C. SEGUE AFFINAMENTO DI ALMENO 6 MESI SULLE FECCE NOBILI IN VASCHE DI CEMENTO. ALTRI 2 MESI IN VETRO NE COMPLETANO L'EVOLUZIONE.

COLORE:
RUBINO.

PROFUMO:
PROFUMO DI BUONA INTENSITÀ CON SENTORI DI FRUTTA ROSA MATURA, PICCOLI FRUTTI E NOTE DI VIOLA.

GUSTO:
ARMONICO E CORPOSO CON FINALE CALDO E PERSISTENTE. OTTIMA STRUTTURA CON TANNINI MORBIDI, SAPORE FRUTTATO.

GRADAZIONE:
13-14% VOL.

ABBINAMENTI:
SALUMI, PESCI GRASSI, CARNE ALLA BRACE, FORMAGGI A PASTA TENERA.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16°C

