

CENTOSERE

Cannonau di Sardegna
DOC RISERVA



L'origine del Cannonau è controversa e figlia di mille campanili. Mille teorie mai confermate che lo danno come importato dagli Spagnoli durante il loro dominio intorno al 1400. È sicuramente parte della famiglia dei vitigni grenache, ma è senz'altro diverso con caratteristiche uniche di acclimatamento e resilienza genetica.

Uve: Cannonau 100%

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Cordone Speronato

Terreni e Giacitura: Argillosi e calcarei, ricchi di scheletro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Le uve previa pigia diraspatura seguono la fermentazione alcolica e poi la malolattica, con l'innesto di lieviti selezionati, a temperatura controllata di 20° per circa 30 giorni. Dopo la svinatura e dopo una leggera chiarifica il vino prosegue il suo affinamento in acciaio inox e poi per 6 mesi in vasche di cemento sotterranee e in bottiglia per almeno 3 mesi.

Degustazione: Colore rosso rubino intenso, molto limpido. Profumo intenso fresco ed immediato con nuances di frutta rossa, note vegetali e una piccola nota terrosa che cede spazio alla rosa secca. Sapore asciutto e morbido di buona struttura e persistenza gusto olfattiva.

Abbinamento e Servizio: Antipasti di salumi, primi piatti dai condimenti saporosi, carni bianche e rosse non eccessivamente grasse, formaggi di media stagionatura. Servire a 16°/18° stappando la bottiglia almeno 30 minuti prima della mescita.