

# SANTUANNI

Cannonau di Sardegna  
DOC RISERVA



Questo Cannonau nasce dagli antichi terreni dell'isola e dalla sua tradizione vinicola. Il Nuraghe Santu Juanni, raffigurato sull'etichetta, celebra la civiltà nuragica. Unico nuraghe a sei torri, probabilmente il più grande presente nell'isola.

**Uve:** Cannonau 100%

**Zona di produzione:** Sud Sardegna

**Metodo di allevamento:** Cordone Speronato

**Terreni:** Argilloso calcarei, ricchi di scheletro

**Vinificazione, Maturazione, Affinamento:** Raccolta manuale alle prime ore del mattino. Fermentazione alcolica e macerazione sulle bucce a temperatura controllata per circa 40 giorni. Terminata la macerazione viene svolta la malolattica e l'affinamento in botti di rovere francese da tremila litri per dodici mesi cui segue un ulteriore affinamento in vasca per tre mesi e in vetro per ulteriori quattro mesi.

**Degustazione:** Colore rosso rubino, limpido, profumo di piccoli frutti rossi freschi e croccanti, dalla ciliegia, mora, mirto a note di erbee, balsamiche e di spezie fini. Tannino presente, elegante, di corpo, avvolgente. Lunga persistenza.

**Abbinamento e Servizio:** Carni rosse alla griglia o brasate, primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati.