



**ANTONELLA
CORDA**

di madre in vigna



Cannonau di Sardegna DOC

Note degustative e abbinamenti

Grazie all'uso di macerazioni delicate e al discreto impiego di **botti non tostati**, la finezza degli aromi varietali resta intatta. **Ciliegia, lampone, mora, rosa e una delicata nota speziata di pepe bianco**. La freschezza decisa si armonizza con le note calde e l'eccezionale morbidezza dei tannini.

Scheda tecnica

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC;

Vitigno: uve Cannonau;

Clima: mediterraneo;

Terreno: ciottoloso;

Forma di allevamento: Guyot;

Densità di impianto: 4545 piante/ettaro;

Resa per ettaro: 70/80 q.li;

Vendemmia: ultima decade di settembre manuale in cassette;

Affinamento: acciaio e in barriques di rovere francese non tostato;

Gradazione: 14% Vol.



Distribuito da


Philarmonica