



**ANTONELLA
CORDA**

di madre in vigna



Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Note degustative e abbinamenti

Questo **Cannonau** esprime le due anime della Sardegna, la terra ed il mare. Il colore è rosso cupo con riflessi violacei impenetrabili. Note di confettura di more, piccoli frutti rossi uniti a note di cuoio e spezie. Tannino presente ma elegante, struttura e corpo, lunga persistenza.

Si abbina a carni rosse alla griglia o brasate, primi piatti saporiti e formaggi stagionati.

Scheda tecnica

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Riserva;

Vitigno: uve Cannonau 100%;

Clima: mediterraneo;

Terreno: ciottoloso.

Forma di allevamento: Alberello;

Densità di impianto: 4545 piante/ettaro;

Vendemmia: ultima decade di settembre, manuale in cassette;

Affinamento: fermentazione in acciaio, affinamento 6 mesi in barriques e tonneau di rovere francese lievemente tostato e 18 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

