



**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.

