

UDUS

ritorno alla vite

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vino rosso

VITIGNO: Cannonau 100%.

METODO DI COLTIVAZIONE: biologico.

FORMA D'ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura Guyot.

RESA MEDIA: 80 quintali/ettaro.

VINIFICAZIONE: in acciaio con macerazione delle vinacce

per 12-14 giorni a temperatura controllata di 26-28°C

e frequenti rimontaggi.

AFFINAMENTO: in acciaio per 6 mesi in presenza dei propri lieviti.

COLORE: rosso rubino di media intensità.

PROFUMO: intenso e persistente, con sentori di mora

e frutti di bosco.

GUSTO: fresco e sapido, delicatamente tannico, di buon equilibrio

e di media struttura.

ABBINAMENTI: arrostiti, selvaggina, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

I CLASSICI



S.S. Agricola Viticola 3C • Assemini (CA), Sardegna • Italia

+39 371 441 9483 • info@udus.it • www.udus.it

