

UDUS

ritorno alla vite

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vino rosso - Biologico - Senza solfiti aggiunti

VITIGNO: Cannonau 100%.

FORMA D'ALLEVAMENTO: controspalliera con potatura a Guyot.

RESA MEDIA: 80 quintali/ettaro.

VINIFICAZIONE: le uve accuratamente scelte e raccolte in cassette, vengono poi pigiate e rimangono in macerazione circa 12/14 giorni, durante i quali si alternano frequenti rimontaggi. A fermentazione ultimata si effettua la svinatura ed il nuovo vino prosegue il suo percorso di maturazione in serbatoi d'acciaio.

AFFINAMENTO: il nuovo vino matura in acciaio sulle proprie fecce più nobili e prosegue l'affinamento in bottiglia per un breve periodo prima di essere messo in commercio.

COLORE: mediamente intenso, con tonalità porpora e riflessi violacei.

PROFUMO: intenso e varietale, con tipici sentori di frutta matura e floreali, con delle sfumature balsamiche che ricordano la macchia mediterranea.

GUSTO: pieno e particolarmente persistente, coerente con i profumi percepiti al naso, presenta un palato fresco con un'ottima struttura, molto equilibrato e dotato di buona bevibilità.

ABBINAMENTI: salumi, piatti a base di carni rosse, formaggi mediamente stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: ideale a 16-18°C.

GLI SØ



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

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

