



Òrriu Cannonau

Uva: Cannonau

Vigneto di provenienza: Dorgali

Allevamento: controspalliera (cordone speronato)

Anno di impianto: 2004

Terreno: sabbioso da disfacimento granitico

Resa per ettaro: 50 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione a temperatura sotto i 30°C, con lieviti selezionati, di uva pigiata e diraspata, con macerazione di 7 giorni e follature manuali

Maturazione: 6 mesi in acciaio e barriques di almeno 4 passaggi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Grado alcolico: 15 %vol.

Formato: 0.75 cl



Esame organolettico: presenta un colore mediamente carico, tendente all'aranciato con l'evoluzione; al naso è speziato, fruttato, balsamico e al palato fine e lungo.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi ricchi piatti a base di carne, zuppe di legumi contadine, secondi di carne in umido e alla brace, salsiccia sarda e formaggio pecorino stagionato.

Note: il granito dona personalità al Cannonau e le altitudini danno la vena fresco-acida che permette longevità.

Quartomoro di Sardegna

Via Dino Poli 35 - 09092 - Arborea (Or) - Tel. 3467643522 — info@quartomoro.it - www.quartomorodisardegna.com