

# su'entu



## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

### VITIGNO

Cannonau 100%.

### ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

### CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

### TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

### ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, cordone speronato (potatura a *guyot*).

### RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

### VENDEMMIA

Manuale in cassetta, metà-fine settembre.

### VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25° C e macerazione per 7 giorni, pressatura soffice.

### MATURAZIONE

In *barriques* di 2° passaggio per 12 mesi e 2 mesi di affinamento in bottiglia.

### ESAME VISIVO

Rosso rubino con riflessi arancio.

### ESAME OLFATTIVO

Naso invitante, fiori e frutti rossi emergono, finale di resina dolce.

### ESAME GUSTATIVO

Buona bevibilità e freschezza, tannini morbidi e floreali.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino di grande adattabilità a tutti i piatti, da antipasti saporiti a primi piatti, si sposa bene su formaggi semistagionati.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16° C, si consiglia di servire in ampi bicchieri.





# su'entu



## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

### GRAPE VARIETIES

Cannonau 100%.

### AREA OF PRODUCTION

Marmilla.

### CLIMATE

Temperate-warm, with mild winters and hot summers with little rainfall.

### SOIL

Clayey with presence of limestone.

### TRAINING OF VINES, DENSITY PER HECTARE

Approximately five thousand vines, spurred cordon (*Guyot* pruning system).

### GRAPE YIELD PER HECTARE

80 quintals.

### HARVESTING

By hand in crates, from the middle to the end of september.

### VINIFICATION

Destemming-crushing, fermentation in steel at 25°C and maceration for 7 days, soft pressing.

### MATURATION

In casks with second passages for 12 months and 2 months of maturation in the bottle.

### VISUAL ANALISYS

Ruby red with orange glints.

### OLFACTORY ANALISYS

Nose inviting, flowers and red fruits emerge, the final resin sweet.

### TASTING ANALISYS

Good drinkability and freshness, soft tannins and floral.

### PAIRINGS

A wine that goes well with all dishes, from appetizers to first courses, half-ripe cheeses.

### SERVICE TEMPERATURE

15-16 °C, serve preferably in big glasses.

