

SARTIGLIA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vitigno

Cannonau e altre uve rosse locali.

Zona di produzione

Terre di Ossidiana Monte Arci.

Altitudine

Fino a 200 metri s.l.m.

Clima

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

Carattere del terreno

Di origine vulcanica.

Allevamento delle viti

Impianti a spalliera (cordone speronato).

Resa uva per ettaro

70/80 quintali.

Vinificazione

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce fino a 10 giorni, pressatura soffice.

Affinamento

Acciaio, 6 mesi barrique secondo passaggio e alcuni mesi in bottiglia.

Colore

Rosso rubino carico con sfumature granato.

Profumo

Intenso ed elegante con ampie note di frutti rossi, note balsamiche, chiude con tocchi di mirto e macchia mediterranea.

Sapore

Sorso deciso, persistente nelle sue note fruttate, ricco di tannini avvolgenti e levigati.

Temperatura di servizio

14°/16° C.

Abbinamenti

Adatto su preparazioni di carne alla brace e primi piatti di carne, da provare su preparazioni di pesce in guazzetto saporite.

Epoca vendemmia

Seconda e terza decade settembre.

Formato

0,375 l - 0,75 l.

