



MONTETUNDU
Cannonau di Sardegna Doc
CLASSICO
2014



Vitigni: Cannonau (Grenache) 100%.

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Settembre

Provenienza: Dorgali. Terreno disfacimento granitico misto calcareo.

Vinificazione e Maturazione : Le uve vendemmiate a mano con un'attenta selezione, vengono diraspate e trasferite in ti di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica . La fermentazione dura circa 15 giorni e avviene a contatto con le bucce, con ripetute follature manuali. A fermentazione terminata il vino separato dalle vinacce affina in grossi botti di legno , dove si effettua settimanalmente "batonage" sulle fecce, successivamente il vino fa spontaneamente la fermentazione malolattica. Il vino, per disciplinare, resta in Cantina per un periodo minimo di 2 anni, di cui almeno 18 mesi in legno.

Caratteristiche organolettiche : Pronto da bere, il vino è medio corposo, elegante, fresco, dolce e puro. C'è una complessità speziata a base di erbe dove si aggiungono i lamponi e ciliegie scure che costituiscono il nucleo centrale del vino. La densità la ritroviamo ad ogni sorso con tannini dolci e setosi, e sentori di frutta fresca, rendendolo gustoso. .

Abbinamento : Ideale l'abbinamento con il capretto e le carni cotte alla brace, formaggi tipici e comunque gusti marcati.

Servizio: degustare a circa 16/18° di temperatura 14,5% Vol, si consiglia di aprire il vino almeno un ora prima.

AZIENDA AGRICOLA BERRITTA S.S.

Via Kennedy n.108-Dorgali, Sardegna, ITALIA

info@cantinaberritta.it—www.cantinaberritta.it