



AZIENDA AGRICOLA BERRITTA

Tel. +39 0784 95372 - info@cantinaberritta.it . www.cantinaberritta.it

NOSTRANU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - ROSSO

VITIGNI

Cannonau 100%.

EPOCA DI VENDEMMIA

Metà settembre.

PROVENIENZA

Uve provenienti dai nostri vigneti situati nella vallata di Oddoene, Dorgali. Zona prediletta per la produzione di vini cannonau. Terreno disfacimento granitico misto calcareo.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve dei nostri vigneti più giovani, attentamente raccolte e selezionate con vendemmia manuale, vengono pigiate, diraspate e trasferite in tini di legno dove svolgono la fermentazione alcolica. La fermentazione avviene a contatto con le bucce con ripetute follature giornaliere effettuate a mano, per una durata di circa 10 giorni. Al termine della stessa il vino ottenuto viene trasferito in vasche d'acciaio ove avviene la fermentazione malolattica e successivamente affina.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tenue, al naso si presenta fruttato, giovane e fresco. In bocca è di medio corpo, non troppo impegnativo, vino dalla facile beva. Retrogusto minerale.

ABBINAMENTO

Vino per primi piatti e carni.

SERVIZIO

Degustare a circa 18/20° di temperatura.
13,5% Vol.

