


BERRITTA
DORGALI



BAILLANU
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

BAILLANU

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



VITIGNO	Cannonau 100%
COLORE	Rubino Carico
ETÀ DELLE VITI	35 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	550 m.s.l.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	
RESA VIGNETO	40/50 q.li/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Basaltico – Vulcano spento
VENDEMMIA	Manuale in cassette / fine settembre
VINIFICAZIONE	Uve provenienti da piccoli vigneti coltivati con estrema cura, vendemmiate manualmente con attenta selezione, Delicatamente diraspate, fermentano in acciaio con le bucce con follature giornaliere per circa 20 giorni fino a termine fermentazione.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	Affinamento iniziale per 16 mesi in in acciaio, successivamente bottiglia per almeno altri 18 mesi.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Nasce da uve allevate a Filieri, cru storico di Dorgali, in parcelle di vigneto su terreni basaltici che godono di un'esposizione ottimale. Note floreali di viola e fruttate di ciliegia fragrante, introducono un profilo olfattivo elegante, corredato da echi balsamici e minerali. Il sorso è composto e sottile, con una scia sapida che ne esalta la fine componente aromatica. Un Cannonau in purezza che ben esprime la tipicità di quest'areale.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
CONFEZIONE	Bottiglia 75 cl