

  
BERRITTA  
DORGALI



BAILLANU  
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

# BAILLANU

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



<b>VITIGNO</b>	Cannonau 100%
<b>COLORE</b>	Rubino Carico
<b>ETÀ DELLE VITI</b>	35 anni
<b>ALTIMETRIA VIGNETO</b>	550 m.s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	
<b>RESA VIGNETO</b>	40/50 q.li/ha
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Basaltico – Vulcano spento
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale in cassette / fine settembre
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	Affinamento iniziale per 16 mesi in in acciaio, successivamente bottiglia per almeno altri 18 mesi.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	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.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	18°C
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia 75 cl