



BAILLANU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



VITIGNO

Cannonau 100%

COLORE

Rubino carico

ETÀ DELLE VITI

Circa 35 anni

ALTITUDINE VIGNETO

450 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Basaltico – Vulcano spento.

VENDEMMIA

Manuale, in cassetta,
ultimi giorni di 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 per circa 12 mesi in vasche di cemento, successivamente in bottiglia per alcuni 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 al contempo elegante e potente, 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

16-18°C