



BERRITTA
DORGALI



NOSTRANU
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

NOSTRANU

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



VITIGNO	Cannonau 100%
COLORE	Rosso rubino scarico
ETÀ DELLE VITI	18/20 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	60 s.l.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Est
RESA VIGNETO	80 q.li/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Drenante da disfacimento granitico.
VENDEMMIA	Manuale, in cassetta, primi di Settembre.
VINIFICAZIONE	Le uve dei nostri vigneti più giovani con carico a pianta di circa 2 kg vengono pigiate, diraspate e trasferite nei tini di acciaio dove svolgono la fermentazione alcoolica a contatto con le bucce e ripetute follature giornaliere effettuate a mano, per una durata fra gli 8 e i 10 giorni. Al termine della fermentazione il vino viene trasferito in vasche d'acciaio ove avviene la fermentazione malolattica.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	Per 8 mesi in serbatoi di acciaio, 1 in bottiglia prima di entrare in commercio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Nostranu, ovvero originario del luogo, è un Cannonau di medio corpo che ha in dote immediatezza di beva e nitida fragranza olfattiva, ben preservate dal solo affinamento in acciaio. Fruttato, con delicate note ciliegia e mora, nasce dalle viti più giovani del nostro vigneto allevate nel cru di Oddoene.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
CONFEZIONE	Bottiglia 75 cl e Magnum 1,5 lt