



# NOSTRANU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



VITIGNO  
COLORE  
ETÀ DELLE VITI  
ALTITUDINE VIGNETO  
TIPOLOGIA TERRENO  
VENDEMMIA  
VINIFICAZIONE

MATURAZIONE E  
AFFINAMENTO  
CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO

Cannonau 100%

Rosso rubino scarico

Circa 20 anni

180 m s.l.m.

Drenante da disfacimento granitico.

Manuale, in cassetta, primi di settembre.

Le uve dei nostri vigneti più giovani vengono diraspate e trasferite nei tini di acciaio dove svolgono la fermentazione alcolica 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 dove avviene la fermentazione malolattica.

Per circa 8 mesi in serbatoi di acciaio, alcuni mesi in bottiglia prima di entrare in commercio.

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 di ciliegia e mora, nasce dalle viti più giovani del nostro vigneto allevate nel cru di Oddoene.

14-16°C