



**NOSTRANU**

*Cannonau di Sardegna Doc*  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



## NOSTRANU

**Cannonau di Sardegna Doc  
2015**

**Vitigni:** Cannonau (Grenache) 100%.

**Epoca di vendemmia:** Seconda settimana di Settembre

**Provenienza:** Dorgali. Terreno disfacimento granitico misto calcareo.

**Vinificazione e Maturazione :** Le uve dei nostri vigneti più giovani con carico a pianta di circa 2kg, attentamente raccolte e selezionate con vendemmia manuale, vengono pigiate, diraspate e trasferite nei tini di acciaio dove svolgono la fermentazione alcolica. La fermentazione avviene a contatto con le bucce con ripetute follature giornaliere effettuate a mano, per una durata fra gli 8 e i 10 giorni. Al termine della stessa il vino ottenuto viene trasferito in vasche d'acciaio ove avviene la fermentazione malolattica e successivamente affina.

**Caratteristiche organolettiche :** Nostranu che tradotto letteralmente significa "prodotto del luogo". È un vino estremamente accessibile, pronto da bere, fragrante, non molto potente ma i sapori crescono nel bicchiere. Frutto delle viti di Cannonau più giovani producono, un vino fruttato, sapido ed armonioso.

**Abbinamento :** Ottimo anche fuori pasto, si abbina molto bene con formaggi molli, primi piatti non troppo saporiti e pesce crudo

**Servizio:** degustare a circa 16/18° di temperatura 14,5% Vol.

**AZIENDA AGRICOLA BERRITTA S.S.**

Via Kennedy n.108-Dorgali, Sardegna, ITALIA

info@cantinaberritta.it—www.cantinaberritta.it

