


BERRITTA
DORGALI



THURCALESU
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

THURCALESU

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



VITIGNO	Cannonau 100%
COLORE	Rosso rubino
ETÀ DELLE VITI	30 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	120 s.l.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Est
RESA VIGNETO	70 q.li/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Drenante da disfacimento granitico.
VENDEMMIA	Manuale, in cassetta, fine Settembre.
VINIFICAZIONE	Le uve dai ceppi migliori dei vigneti vengono pigiate, diraspate e trasferite in tini di acciaio dove svolgono la fermentazione alcolica, a contatto con le bucce per minimo 15 giorni e con follature manuali giornaliere.
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	In serbatoi di acciaio inox per 6 mesi. Rovere da 10 hl per 12 mesi. 3 mesi di bottiglia prima dell'entrata in commercio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Un Cannonau in purezza che sosta in legno per 12 mesi, acquisendo un fine equilibrio di profumi tipici e struttura. Frutti rossi maturi, erbe aromatiche e delicate speziature definiscono il suo elegante profilo olfattivo. Un rosso di pieno corpo dai tannini ben levigati, ottenuto da una accurata selezione di viti di oltre 30 anni.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18°C
CONFEZIONE	Bottiglia 75 cl, Magnum 1,5 lt