

  
BERRITTA  
DORGALI



THURCALESU  
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

# THURCALESU

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



<b>VITIGNO</b>	Cannonau 100%
<b>COLORE</b>	Rosso rubino
<b>ETÀ DELLE VITI</b>	30 anni
<b>ALTIMETRIA VIGNETO</b>	120 s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Est
<b>RESA VIGNETO</b>	70 q.li/ha
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Drenante da disfacimento granitico.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, in cassetta, fine Settembre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	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.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	In serbatoi di acciaio inox per 6 mesi. Rovere da 10 hl per 12 mesi. 3 mesi di bottiglia prima dell'entrata in commercio.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	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.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-18°C
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia 75 cl, Magnum 1,5 lt