



THURCALESU

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

Circa 25 anni

180 m s.l.m.

Drenante da disfacimento granitico.

Manuale, in cassetta, fine settembre.

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.

In serbatoi di acciaio inox per circa 6 mesi. Botti medio/grandi dai 6 ai 12 mesi.

Alcuni mesi di bottiglia prima dell'entrata in commercio.

Un Cannonau in purezza che sosta in botti medio/grandi di rovere, 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 25 anni.

16-18°C