



## THURCALESU

**Cannonau di Sardegna Doc  
2015**

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

**Epoca di vendemmia:** Terza / Quarta settimana di Settembre

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

**Vinificazione e Maturazione :** Le uve vendemmiate, naturalmente a mano, dai ceppi migliori dei vigneti di circa 30 anni, con un carico a pianta di circa 1.2 kg vengono pigiate, diraspate e trasferite in tini di acciaio dove svolgono la fermentazione alcolica. Fermentazione-macerazione a contatto con le bucce per minimo 15 giorni, dove giornalmente avvengono, le follature manuali atte a risaltare tutte le qualità dei profumi e colori del mosto parzialmente fermentato.

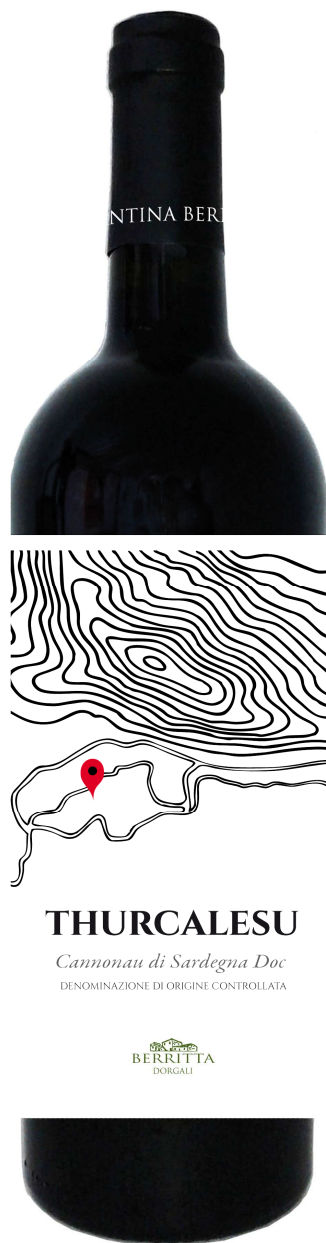
Successivamente viene trasferito per 6 mesi in acciaio e poi fatto affinare in legno per 12 mesi prima di essere messo in bottiglia, dove riposa per 4/5 mesi prima di entrare in commercio.

**Caratteristiche organolettiche :** Vino rosso di struttura, ottenuto, da vitigni di oltre trent'anni di Cannonau. Il colore è brillante con texture lisce, maturi, dolci frutti rossi, timo, pepe e erbe fresche, di medio full body raffinato e setoso, con una bella purezza di frutta e una finitura morbida e di struttura.

**Abbinamento :** Si sposa alla grande con i pecorini stagionati e sapori della tradizione barbaricina, con selvaggina e primi tipici come "gullurgiones" e "anzelottos".

Idilliaco l'abbinamento con il porchetto sardo!

**Servizio:** degustare a circa 16/18° di temperatura 14,5% Vol. Si consiglia l'apertura del vino 1 ora prima.



**AZIENDA AGRICOLA BERRITTA S.S.**

Via Kennedy n.108-Dorgali, Sardegna, ITALIA  
info@cantinaberritta.it—www.cantinaberritta.it

