



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.

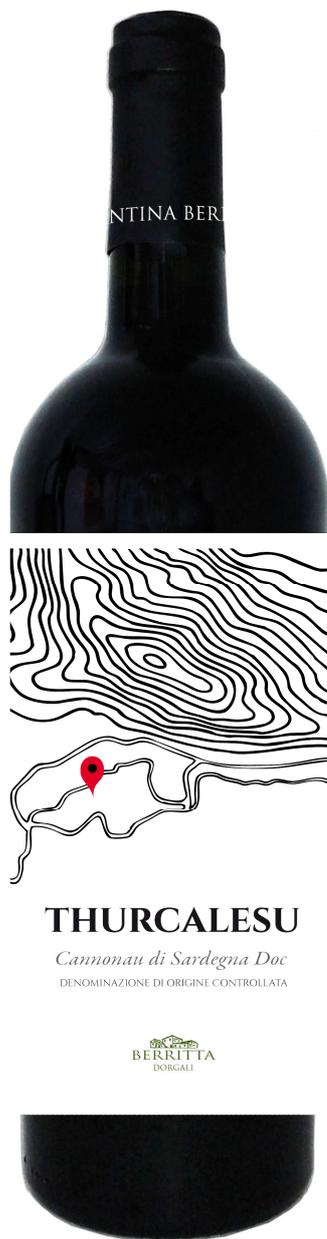
Successivamente viene trasferito per 6 mesi in acciaio e poi fatto affinare in legno per 12 mesi prima di essere messo in bottiglia, dove riposa per 4/5 mesi prima di entrare in commercio.

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

