

Zojosu

Cannonau di Sardegna D.O.C.



UVAGGIO Cannonau 100%, viti allevate a Guyot.



TIPOLOGIA DEI TERRENI Sabbie granitiche.



DENSITÀ DI IMPIANTO 4000 ceppi per ettaro.



RACCOLTA E VINIFICAZIONE Raccolta a mano in cassette. Resa media 40 quintali per ettaro. Selezione degli acini manuale e con selezionatrice ottica. Macerazione di 12 giorni con frequenti follature della massa.



AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio inox per 8 mesi e in bottiglia prima dell'immissione in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE Colore rosso rubino con leggeri riflessi granati. Eleganti profumi di frutti rossi maturi e fini note balsamiche tipiche della macchia mediterranea. Sapore austero e avvolgente, con una fitta trama tannica e fruttata.



ABBINAMENTO Ottimo in abbinamento a primi piatti a base di ragù, o secondi di carne. Servire a 16 - 18° C.



◆ 75 cl