

SARDEGNA



HOMINE

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE

Mamoiada (NU), Sardegna. Terreni di disfacimento granitico.

VITIGNO

Cannonau 100%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione spontanea a temperatura tra i 20°-34°. Affinamento per 10 mesi in vasche di cemento.

COLORE

Rosso rubino tendente al granato.

PROFUMO

Di frutta rossa matura e profumi speziati.

SAPORE

Strutturato e piacevolmente tannico.

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18° C



IT BIO 004
Agricoltura Italia