CANNONAU DI SARDEGNA CAPO FERRATO
DOC

ZONA DI PROVENIENZA:
Sardegna, comuni di Castiadas, Muravera, San Vito, provincia di Cagliari.

AMBIENTE PEDOCLIMATICO:
Terreni di disfacimento granitico posizionati per l'80% sulla fascia costiera.a circa 7 metri sul livello del mare.

VITIGNI:
Cannonau 95%, Cabernet e Merlot 5%.

COLORE:
Rosso rubino brillante.

CARATTERISTICHE:
Vino dal profumo gradevole con sentore di piante aromatiche tipiche della zona di produzione. Al gusto si presenta robusto, asciutto, avvolgente e con buon corpo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:
Vino particolarmente indicato con carni arrosto, cacciagione, carni rosse e formaggio ovino sardo DOP maturo.

DEGUSTAZIONE:
Servire alla temperatura di circa 20 °C.

VINIFICAZIONE:
In rosso con macerazione sulle bucce di 10 giorni circa a temperatura controllata.

BOTTIGLIA:
Bordolese 750 ml

CAPSULA:
PVC bordeaux

TEMPERATURA:
20 °C