

Foras

Cannonau di Sardegna Rosso - DOC

Colore: rosso granato.

Profumo: profilo olfattivo elegante con aromi di frutta rossa, fragoline di bosco, erbe aromatiche con una nota speziata.

Gusto: è ricco e caldo, con tannini morbidi e freschezza moderata. Il finale è persistente.

Colour: ruby red.

Nose: elegant olfactory profile with aromas of red fruit, wild strawberries, aromatic herbs with a spicy note.

Palate: rich and warm, with soft tannins and moderate freshness. The finish is persistent.

Uvaggio - Blend	Cannonau 100%	100% Cannonanu grapes
Zona di produzione - Production area	Sardegna	Sardinia
Altimetria del vigneto - Vineyards altimetry	Sul livello del mare	Just above sea level
Tipologia dei suoli - Type of soils	Medio impasto ciottolosi	Medium texture pebbly
Sistema di allevamento - Cultivation system	Spalliera	Espalier
Ceppi per ettaro - Plants per hectare	5000	5000
Produzione per ettaro - Production per hectare	90 quintali	9 tonnes
Età media delle viti - Average age of the vines	15 / 20 anni	15 / 20 years
Epoca della vendemmia - Time of harvest	4 ^a settimana di Settembre	4th week of September
Vinificazione - Vinification	Macerazione sulle bucce a temperatura controllata per 8/10 giorni	Maceration on the skins at controlled temperature for 8/10 days
Fermentazione alcolica - Alcoholic fermentation	In acciaio a temperatura controllata	In stainless steel tanks at controlled temperature
Fermentazione malolattica - Malolactic fermentation	Interamente svolta	Fully performed
Affinamento - Refinement	Alcuni mesi in bottiglia	In bottles a few months

