



ORASSALE

CANNONAU DI SARDEGNA

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO: cannonau di Sardegna 100% da vigneti di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: Santa Caterina di Pittinuri-Cuglieri (OR)

EPOCA RACCOLTA: metà settembre

RESA PER ETTARO: 110 q.li/ha di uva

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: la vendemmia e' effettuata esclusivamente a mano con raccolta in cesti di asfodelo, al giusto grado di maturazione delle uve. Le uve rosse vengono vinificate con macerazione, protratta per alcune settimane ad una temperatura di 25-28 gradi C.

Dopo numerosi travasi i vini vengono stabilizzati nei loro costituenti fisico chimici, filtrati e imbottigliati a freddo.

DEGUSTAZIONE: è un Cannonau "di mare" come lo definiscono i Sommelier. Dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, ha un bouquet persistente ma fine con sentore di marasca e frutti di bosco, al gusto si presenta ampio e corposo ma decisamente morbido e lungo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: si abbina ai piatti della cucina di terra, ai formaggi stagionati e agli arrosti. Ideale come aperitivo con una scaglia di parmigiano o grana.

VA SERVITO ALLA TEMPERATURA DI: 10-12 C°

GRADAZIONE: 14 %

