



## CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

**Classificazione:** Vino a Denominazione di Origine Controllata, rosso.

**Zona di produzione:** Vigneti siti nei territori collinari di Usini.

**Tecnica di Produzione:** Vinificazione in rosso tradizionale con macerazione delle vinacce per 8-10 giorni.

**Uve:** Cannonau 100%.

**Colore:** Rosso rubino con sfumature violacee da giovane e tendente al granato con la maturazione.

**Profumo:** Ampio e persistente, profumi di violetta e macchia mediterranea con richiamo ai frutti di sottobosco.

**Sapore:** Asciutto, intenso, caldo con buon equilibrio gusto-olfattivo, lungo e saporoso il finale.

**Accostamenti gastronomici e servizio:** Antipasti alla sarda con arrostiti di carne rossa e selvaggina. Servire sui 16-18 °C.

**Invecchiamento:** Sopporta bene un moderato invecchiamento di due tre anni.