



TENUTE FARAGÒ

Cannonau

Cannonau di Sardegna DOC | **RISERVA**

VITIGNO 100% Cannonau. Il principe dei vitigni sardi a bacca rossa che si esprime con buona struttura, equilibrio ed eleganza nei nostri areali.

TERRENO argille e limo con la presenza di importanti blocchi calcarei.

ESTENSIONE VIGNETO 3 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

VINIFICAZIONE le uve raccolte a mano in cassetta vengono pigiate delicatamente, dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo, fermenta in vasche di acciaio per circa 15 giorni a 25°C/28°C, con continui rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze nobili della buccia. Rimarrà in macerazione per ulteriori 5 giorni in fase post-fermentativa.

AFFINAMENTO come previsto dal disciplinare di produzione, affina per 24 mesi, di cui minimo 12 in fusti di rovere francese di piccole/media capacità. Riposa almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DESCRIZIONE moderna espressione del Cannonau del sud Sardegna. Esprime subito il suo carattere gentile ed elegante attraverso un bouquet complesso e fine. Le note tostate esaltano il frutto maturo, la macchia mediterranea e alcune spezie dolci, lasciando spazio alle peculiarità del territorio, anche in questa versione "Riserva". Un legno molto rispettoso che si ripropone anche in bocca ci regala un tannino vellutato e mai aggressivo in una bocca di grande concentrazione, bilanciata da freschezza e sapidità. Un Cannonau riserva di carattere, dal sorso lungo e profondo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI si sposa perfettamente con tutta la cucina tradizionale di terra sarda. Ideale con carni arrosto come maialeto o agnello o con formaggi semistagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 14-16 °C

WWW.TENUTEFARAGO.IT





TENUTE FARAGÒ

CONTACTS

PAOLO FARAGÒ

T. 346 9700262

PAOLOFARAGO@TENUTEFARAGO.IT

SALES

SALES@TENUTEFARAGO.IT



TENUTEFARAGO.IT



SERDIANA - 09040 SU - 39.347058, 9.146093

