



TENUTE FARAGÒ



Cannonau

Cannonau di Sardegna DOC

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 10 giorni a 25°C, con continui rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

AFFINAMENTO l'affinamento avviene in vasche di acciaio inox per circa 6 mesi prima che il vino venga imbottigliato.

DESCRIZIONE colore rosso rubino intenso; al naso è intenso con sentori di frutti rossi tipici del varietale. Al palato il vino è secco, fresco e piacevolmente morbido. Un vino di buona struttura e persistenza ma anche di grande beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI eclettico, dagli antipasti ai primi piatti di terra, carni rosse, anche con selvaggina o formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °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

