



ACQUISTATO IL .....

"Foras" Cannonau di Sardegna DOC 2022

2022

## Cannonau ricco e caldo, con tannini morbidi e freschezza moderata



Svinando®

Le uve di Foras di Sardus Pater sono vendemmiate nell'ultima settimana di settembre. Dopo un'accurata selezione dei grappoli e una pigiaderaspatura soffice avviene la fermentazione a temperatura controllata. Segue l'affinamento in bottiglia per alcuni mesi.

La Cantina Sardus Pater è stata costituita nel 1949 come cooperativa, nel corso degli anni con la produzione ha cercato di valorizzare tutti i vitigni del territorio compreso il Cannonau. Le uve, provengono dai vigneti che si trovano nel territorio del Sulcis prospicienti l'isola di Sant'Antioco. Ogni bottiglia prodotta è frutto di una sapiente cernita delle uve e di una vinificazione attenta, per garantire al consumatore un vino della migliore qualità.

### La Vigna

<b>Terreno</b>	Medio impasto/argillosi
<b>Esposizione</b>	A livello del mare
<b>Allevamento</b>	Alberello latino
<b>Densità imp.</b>	6000

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Rosso Fermo Secco DOC
<b>Provenienza</b>	Sardegna
<b>Uve</b>	Cannonau 100%

**Gradazione** 12,5 % vol

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** 3 anni da oggi

**Abbinamento** Si abbina con primi piatti di pasta conditi con ragù di carne. Ottimo con la porchetta arrosto, con le carni rosse arrosto, pecorino di media stagionatura e con l'agnello.

**Vinificazione** La vendemmia manuale viene seguita da lavorazioni delicate per mantenere l'altissima qualità delle uve durante la vinificazione. Dopo la vendemmia, si procede alla fermentazione in vasche d'acciaio a 24-26 °C , per circa 10 giorni. Il vino matura 12 mesi in cemento e dopo l'imbottigliamento.

**Sensazioni** Il profilo olfattivo elegante con aromi di frutta rossa, fragoline di bosco, erbe aromatiche con una nota speziata. Al gusto è ricco e caldo, con tannini morbidi e freschezza moderata. Il finale è persistente.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821