



ACQUISTATO IL .....

Cannonau di Sardegna DOC

2018

## Un Cannonau che strizza l'occhio al mondo intero



Svinando

A volte i grandi vini arrivano così, quasi inattesi. Come nel caso di questo Cannonau di Sardegna firmato da Antonella Corda. Un vino potente e territoriale ma allo stesso tempo elegante e raffinato. Frutto di un sapiente uso del legno e di una vinificazione attenta a valorizzare un frutto coltivato con passione. Uno di quei rossi che non ci si stanca mai di bere. Nel calice un bel colore rosso rubino intenso e luminoso. Il naso è particolarmente intenso e avvolgente, con note di frutta rossa ben matura, fiori dai petali carnosì e punte di spezie dolci e piccanti, come il pepe bianco. In bocca, però, è solprattutto caldo, giustamente alcolico e piacevolmente tannico. Se non fosse così profondamente sardo, per la sua eleganza si potrebbe pensare a un grande vino internazionale.

Una "boutique winery", quella gestita con passione da Antonella Corda a partire dal 2010. Quaranta ettari complessivi, di cui 12 vitati. Un'azienda profondamente legata al suo territorio e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni dell'isola. In località Pranu Raimondo, in provincia di Cagliari, Antonella e la sua famiglia lavorano da sempre cercando di avere il massimo rispetto dell'ambiente e della natura, dando vita a vini di assoluta raffinatezza e autenticità. Se in vigna un microclima unico garantisce le condizioni ottimali per la crescita delle piante, in cantina sono le più moderne tecnologie ad assicurare che tutto il patrimonio di profumi e aromi non venga rovinato.

### La Vigna

**Terreno** Suolo ciottoloso

**Esposizione** 200m s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4545 ceppi per ettaro

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sardegna

**Uve** 100% cannonau

**Gradazione** 14%

**Temp. Servizio** 18°

**Quando Berlo** pronto, può essere conservato fino a 5 anni

**Abbinamento** Perfetto con pasta condita a base di carne, grigliate, pollame e formaggi di media stagionatura

**Vinificazione** Le uve vengono raccolte manualmente in cassette a fine settembre. Vinificazione classica in rosso con affinamento in acciaio e 9 mesi in barriques di rovere francese non tostato.

**Sensazioni** Attraverso il sapiente uso di delicate macerazioni, unito all'impiego di botti non tostate, la finezza degli aromi varietali restano inalterati ed esaltati. Note di ciliegia, lamponi, more, rose e una delicata nota di spezie. Ha una freschezza decisa che ben si bilanciano con l'eccezionale morbidezza dei tannini.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821