



ACQUISTATO IL .....

"Foras" Cannonau di Sardegna DOC 2023

2023



*Svinando*<sup>®</sup>

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

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.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	Medio impasto/argillosi
<b>Esposizione</b>	A livello del mare
<b>Allevamento</b>	Alberello latino
<b>Densità imp.</b>	6000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Vino rosso fermo
<b>Provenienza</b>	Sardegna
<b>Uve</b>	Cannonau 100%
<b>Gradazione</b>	12,5 % vol
<b>Temp. Servizio</b>	18°
<b>Quando Berlo</b>	3 anni da oggi
<b>Abbinamento</b>	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.
<b>Vinificazione</b>	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.
<b>Sensazioni</b>	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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821