



ACQUISTATO IL

Nuraghe Crabioni Cannonau di Sardegna DOC

2015

Un rosso di corpo



Svinando®

Rosso di corpo, il Cannonau non ha bisogno di molte presentazioni. Molto amato dal grande pubblico, non è comunque un rosso semplice da capire, ma l'interpretazione di Nuraghe Crabioni secondo noi te lo farà amare!

Nuraghe Crabioni, nata nel 2003, si estende su 35 ettari nel territorio di Sorso (SS), a nord dell'isola, uno dei punti di riferimento della Sardegna vitivinicola. I vigneti si affacciano sullo splendido Golfo dell'Asinara, in posizione strategica, al riparo dai caldi venti meridionali, con il clima mitigato dalle brezze marine. L'azienda prende il nome da un nuraghe che si trova all'interno della proprietà, appunto in località Lu Crabioni. Qualità e tipicità: ecco Nuraghe Crabioni in due parole. E poi massima attenzione alla sostenibilità, come dimostra l'impianto fotovoltaico che rende la struttura completamente autosufficiente dal punto di vista energetico. La produzione annua è di circa 60.000 bottiglie, in costante e rapida crescita.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso, argilloso
Esposizione	Nord ? sud , 10 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6250 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Cannonau 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Pesci grassi come tonno o pesce azzurro, carni bianche nobili come capretto, agnello e porchetto sardo, ottimo come aperitivo.
Vinificazione	Raccolta manuale in cassette, uva diraspata e fatta macerare a contatto con le bucce a temperatura controllata. Successiva fermentazione del mosto in vasche inox a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.
Sensazioni	Colore rosso rubino; al naso è intenso con note dolci di marasca sotto spirito; in bocca è caldo e potente, equilibrato, di grande armonia, intenso e morbido dalla lunga persistenza aromatica.

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