ACQUISTATO IL .....

Cannonau di Sardegna DOC 2018



Un Cannonau che strizza l'occhio al mondo intero

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 carnosi 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	Rosso Fermo Secco DOC
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. 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