ACQUISTATO IL .....

"Foras" Cannonau di Sardegna DOC 2023 2023

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 prospicenti 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

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

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	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.

© 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