



EGO

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

VITIGNO:
CANNONAU

ZONA DI PRODUZIONE:
ALGHERO, NORD OVEST DELLA SARDEGNA

CLIMA:
CARATTERISTICO CLIMA MEDITERRANEO CON INVERNI MITI ED ESTATI CALDE E SECHE, CARATTERIZZATO DA UNA NOTEVOLE VENTILAZIONE E DA SCARSE PRECIPITAZIONI, PREVALENTEMENTE CONCENTRATE IN AUTUNNO ED INVERNO.

LE NOSTRE TERRE:
PREVALENTEMENTE ARGILLOSE "ROSSE", CON IMPORTANTE PRESENZA CALCAREA

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
IMPIANTI A SPALLIERA GUYOT

RESA UVA PER ETTARO:
70 - 80 QL.

COLORE:
ROSSO RUBINO DI OTTIMA CONSISTENZA

PROFUMO:
OTTIMA INTENSITA' E PERSISTENZA CON SENTORI DI FRUTTI ROSSI E SPEZIE

SAPORE:
FINE E COMPLESSO, INTENSO E PERSISTENTE, GIUSTAMENTE TANNICO

ABBINAMENTI:
CARNI ROSSE E FORMAGGI SEMI STAGIONATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16 - 18 °C

VENDEMMIA:
SECONDA DECADE DI SETTEMBRE

GRADAZIONE:
14,5% VOL

Nel suo nome l'uomo, l'uomo che ha plasmato la terra.
Piero Delogu

