

# CERASIO

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

*Fine Sardinian Wines*

Zona Ind.le settore 7  
07026 OLBIA (OT)  
SARDEGNA - ITALIA  
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it  
www.cantinapedres.it



500 ml



750 ml

## CERASIO

### CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata  
Controlled Origin Denomination  
Rosso, Red Wine



**Vitigno:** Cannonau 100%.

**Zona di produzione:** Comune di Monti (Nord-Est della Regione Sardegna),  
media collina a 300-350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

**Produzione:** 65 q.li / ha.

**Epoca di raccolta:** Metà ottobre, raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE

**Pressatura:** Diraspatura e successive pigiatura soffice.

**Fermentazione:** A temperatura controllata tra i 20-22°C per 15 gg.  
in serbatoi d'acciaio.

**Affinamento:** In botti di rovere per 6 mesi.

**Imbottigliamento:** In atmosfera d'azoto; tappo in sughero naturale.

### CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Rosso intenso tendente al granato. Profumo intenso di frutti  
rossi con piacevoli note di legno e spezie. Pieno, caldo, rotondo e persistente.

**Abbinamenti:** Si accompagna ottimamente con carni rosse grigliate, formaggi  
stagionati e saporiti piatti di pasta.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.



**Grapes:** Cannonau 100%.

**Location:** Grape from vineyards in the municipality of Monti  
(North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

**Soil:** Sandy soils formed from granite rock weathering.

**Production:** 2,5 Tons/Acre.

**Harvest:** By hand in the middle of october.

### VINIFICATION

**Pressing:** Destemmed and crush with soft pressing after fermentation.

**Fermentation:** At controlled temperature, 20-22°C (68-72°F) for 15 days  
in stainless steel tanks.

**Maturation:** In oak barrels for 6 months.

**Bottling:** Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

### CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** A deep red wine with tinges of garnet. Intense scent of ripe  
red berries with pleasant oak and spicy notes. Full-bodied, round with long  
finish.

**Food matching:** To be served with roast red meats, aged cheeses and rich  
pasta dishes.

**Serving temperature:** 16-18°C (60-65°F).