

SULITÀI

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



750 ml

SULITÀI

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: 80 q.li / ha.

Epoca di raccolta: Ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successive pigiatura soffice.

Fermentazione: A temperatura controllata tra i 20-22°C per 15 gg..

Affinamento: In serbatoi d'acciaio per 5-6 mesi.

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

CARATTERISTICHE

Degustazione: Colore rosso con un profumo intenso e persistente di frutta rossa, in particolare di ciliegie. Pieno e ben strutturato con uno straordinario equilibrio tra morbidezza, acidità e tannini.

Abbinamenti: Carni rosse alla griglia, cacciagione, selvaggina e formaggi stagionati.

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: 3 Tons / Acre.

Harvest: By hand in october.

VINIFICATION

Pressing: Destemmed and crush with soft pressing after fermentation.

Fermentation: At controlled temperature, 20-22°C (68-72°F) on the skins for 15 days.

Maturation: 5 to 6 months in stainless steel tanks.

Bottling: Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: A red wine with intense bouquet of red fruit with hints of cherries. Full and well structured with an excellent balance between acidity and tannin. A soft and rich red wine.

Food matching: Grilled red meat, game and well seasoned cheeses.

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