



CERASIO EXCELLENCE

LINEA ELITE

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Denominazione di Origine Controllata
Controlled Origin Denomination
Rosso, Red Wine - Alc. 13,5% Vol. - 75 cl.

VITIGNO: Cannonau 100%.

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

Produzione: 65 q.li/ha.

Epoca di raccolta: Metà ottobre, raccolta manuale.

VINIFICAZIONE

Pressatura: Diraspatura e successiva 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 - 8 mesi.

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

CARATTERISTICHE

Degustazione: L'ottimale esposizione al sole dei suoi vigneti e il microclima ideale danno vita a un vino di grande carattere, elegante e longevo. Grande complessità aromatica, in bocca è morbido con spiccato aroma di prugna matura, cacao e note speziate.

Abbinamenti: Cacciagione, carni rosse, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 15 -17°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 - 8 months.

Bottling: Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

CHARACTERISTICS

Tasting notes: The optimal sun exposure of its vineyards and the ideal microclimate give life to a wine of great character, elegant and long-lived. Great aromatic complexity, in the mouth is soft with strong aroma of ripe plum, cocoa and spicy notes.

Food matching: Game, red meats, aged cheeses.

Serving temperature: 15 -17°C (59-63°F).