

Decanter World Wine Awards 2016, - 85 pts-Commended, annata 2014 - The Wine Advocate Robert Parker, 90 pts - annata 2013
Wine Enthusiast 2013, 90 pts - annata 2009




CERASIO

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 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 - 8 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 - 8 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).