

Tenuta Isaquas

CANNONAU DI SARDEGNA

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna

Vitigno 100% Cannonau

Tipologia del terreno Calcareo argilloso con ciottoli di piccola e media dimensione.

Vinificazione Macerazione a temperatura controllata di 28-30 °C per circa 8-10 giorni. Fermentazione malo-lattica in vasche di cemento vetrificato ed evoluzione in piccoli fusti di rovere per 5-6 mesi. Breve affinamento in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso intenso con sfumature granata.

Profumo Al naso è intenso, elegante, speziato.

Sapore Al palato caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio.

Abbinamenti Ottimo con primi piatti ben conditi, carne alla griglia, arrosti, e formaggi di media o lunga stagionatura.



SERDIANA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2003



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU



ENOLOGO | MARIANO MURRU (enologo)
FRANCESCO DELEDDA (enotecnico)



Distribuito in esclusiva da
Visconti43 S.p.a.

V43
VISCONTI43

powered by
 GRUPPO MEREGALLI