

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

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

 VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU



Distribuito in esclusiva da  
Visconti43 S.p.a.

  
VISCONTI43

powered by  
 GRUPPO MEREGALLI