

NURAGICO™

GIOVANU CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Cépages: 100% Cannonau.

Âge moyen des vignes: 20 ans.

Sol: principalement calcaire et de consistance moyenne.

Vendanges: entre le 25 septembre et le 15 Octobre.

Vinification: fermentation à température contrôlée (max 30 °C). Macération d'environ 7 jours avec quelques délestages pour produire un vin plus souple et moins tannique.

Alcool: 13% by vol.

Sucres résiduels: 3 grammes par litre.

Couleur: rouge rubis intense.

Nez: fruits rouges bien mûrs, prune et fruits des bois.

Bouche: bonne structure avec une note d'amande en final.

Accompagnements: sur des entrées assez riches, des rôtis et des fromages frais.

Température de service: 16 °C / 61 °F.

