

NURAGICO™

GIOVANU CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Grape Varietals: 100% Cannonau

Vineyards: Sardegna meridionale

Average age of the vines: 20 anni

Soil: composizione calcarea di media consistenza

Harvest Period: dal 25 settembre al 15 ottobre

Vinification: fermentazione a temperatura controllata (max 30 °C). Macerazione per circa 7 giorni con delestage per produrre un vino più morbido e meno tannico

Alcohol Content: 13%

Residual Sugar: 3 grammi per litro

Color: rosso rubino intenso

Aroma: frutti rossi maturi, prugna e frutti di bosco

Palate: corpo strutturato con note di mandorla nel finale

Food Suggestions: primi piatti complessi, arrosti e formaggi freschi

Serving Temperature: 16 °C / 61 °F



THE SOUL OF ITALIAN WINE
FINE ITALIAN WINES PRODUCER