



Cannonau I Fiori

I FIORI CANNONAU DI SARDEGNA
Denominazione Di Origine Controllata

Rosso

Questo vino si chiamava precedentemente
Triente

Uve – Cannonau 100%.

Vigne e metodo di coltivazione –

Località “Is Crabilis” (Serdiana) e
“Acquasassa” (Ussana), spalliera bassa e
alberello tradizionale.

Età della vigna – 10 anni.

Resa – 80 quintali/ettaro.

Terreni e Giacitura – argilloso calcarei di media collina, ricchi di
scheletro, 150/180 m. s.l.m.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento – le uve previa
pigiadiraspatura macerano con l’innesto di lieviti selezionati per circa 6/7
giorni. Terminata la macerazione la fermentazione prosegue a temperatura
controllata. Al termine della fermentazione il prodotto prosegue
l’affinamento in cemento e inox per circa sei mesi dopo di che verrà
imbottigliato per passare altri 2/3 mesi in bottiglia.

Degustazione – Colore rosso rubino intenso con unghia violacea, molto
limpido. Profumo intenso fresco ed immediato con nuances di frutta rossa
matura e note vegetali. Sapore asciutto e morbido di buona struttura e
persistenza gusto olfattiva.

Abbinamenti e modo di servizio – Antipasti di salumi, primi piatti dai
condimenti saporosi, carni bianche e rosse non eccessivamente grasse,
formaggi di media stagionatura. Servire a 16-18 gradi stappando la bottiglia
almeno 30 minuti prima della mescita.

Temperatura di Servizio: Servire a 16-18° C