

RADICE

Cannonau di Sardegna DOC



Degustazione

Al calice si presenta con un colore rosso rubino tendente al granata. Al naso offre sentori di frutta matura di mora e prugna con note speziate. In bocca risulta rotondo ed equilibrato, sapido e leggermente tannico. Si abbina perfettamente con carni rosse in genere e con gli arrosti. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche, si consiglia di servirlo alla temperatura di 18-20°C.

Informazioni Tecniche

Questo Cannonau proviene dai vigneti della zona Romangia, situati tra Sorso e Sennori in provincia di Sassari. Il terreno è caratterizzato da una rilevante matrice calcarea, di natura organica e disposto in media e bassa collina, a minima distanza dal mare del Golfo dell'Asinara. L'uvaggio è composto al 100% da Cannonau. È un vino giovane, fruttato, chiaro e sincero, prodotto solo dalle uve selezionate nei nostri vitigni a maggiore vocazione per la produzione del Cannonau.