



ASSOLO

CANNONAU DI SARDEGNA

Rosso - Red - Rot - Rouge




**TENUTA
L'ARIOSA**
Azienda Agricola F.lli Rau

**Denominazione:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Vitigno: Cannonau

Zona di produzione: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna

Produttività vigneto: 65 quintali per ettaro

Epoca di raccolta: dalla quarta settimana di settembre in poi, raccolta manuale

Fermentazione: dopo la diraspatura-pigiatura il mosto fermenta per circa 20 giorni a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature in serbatoi di acciaio inox a contatto con le bucce; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno cinque mesi; affinamento in legno francese per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia

Esame organolettico: Colore rosso rubino intenso con un unghia violacea; profumo fresco, speziato, con note di confettura di mora e piccoli frutti rossi. Al gusto è ricco, con tannini eleganti, piacevole struttura e corpo, di lunga persistenza.

Titolo alcolometrico (% vol.): 14,00

Acidità totale (g/L acido tartarico): 5,6 g/l

Come si serve: Con primi piatti saporiti o piccanti, carni rosse alla griglia o brasata, arrosti e cacciagione, formaggi saporiti o stagionati.

Come si beve: Servire alla temperatura di 16-18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

Formato: Litri 0,375 / 0,75 / 1,5

**Denomination:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Grape variety: Cannonau

Area of production: Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardinia

Productivity of vine: 65 quintals per hectare

Harvest period: the grapes are overripe on the plant from the fourth week of September, manual harvesting

Fermentation: after de-stemming and crushing the must ferments for about 20 days at 26-28 °C with frequent pumping over and punching in stainless steel tanks in contact with the skins; malolactic fermentation in steel and period on the lees for at least five months; in French oak aging for 6 months and subsequent bottle

Organoleptic examination: Deep ruby red color with a purple nail; fresh, spicy, with notes of blackberry jam and red berries. The taste is rich, with elegant tannins, nice texture and body, long persistence.

Alcohol level (% vol.): 14,00

Total acidity (g/L tartaric acid): 5.6 g/l

How to serve it: With tasty pasta and spicy dishes, grilled or braised red meats, roasts and game, tasty and seasoned cheese.

How to drink it: Serve at 16-18 °C, uncorking just before drinking

Format: Liters 0,375 / 0,75 / 1,5

**Bezeichnung:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Rebsorte: Cannonau

Erzeugungsgebiet: Loc Tres Montes (Sorso)
Sardinien

Weinberg Produktivität: 65 Zentner pro Hektar

Erntezeit: die vierte Woche von September an, Handlese

Fermentation: Nach dem Abbeeren und Quetschen der Most für gärt etwa 20 Tage lang bei 26-28 °C mit häufigem Umpumpen und Stanzen in Edelstahltanks in Kontakt mit den Schalen; malolaktische Gärung in Stahl und Zeit auf der Hefe für mindestens fünf Monate lang; in Französisch Eiche Alterung für 6 Monate und nachfolgende Flasche

Verkostung: Intensive rubinrote Farbe mit violetten Nagel; frisch, würzig, mit Noten von Brombeeren Marmelade und roten Beeren. Der Geschmack ist reich, mit eleganten Tanninen, schöne Textur und Körper, lange Ausdauer.

Alkoholgehalt (% Vol.): 14,00

Gesamtsäure (g / L Weinsäure): 5,6 g / l

Wie zu dienen: Mit leckeren Pasta oder würzigen Speisen, gegrillt oder geschmort rotem Fleisch, Braten und Wild, schmackhaft und gewürzt Käse.

Wie zu trinken: Servieren bei 16-18 °C, die Flasche an der Stelle des Verbrauchs Entkorken

Format: Liter 0,375 / 0,75 / 1,5