



I SIMBOLI CANNONAU RISERVA

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Rosso - Red - Rot - Rouge




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

**Denominazione:**

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Vitigno: Cannonau**Zona di produzione:** Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardegna**Produttività vigneto:** 60 quintali per ettaro**Epoca di raccolta:** dall'ultima settimana di settembre, con raccolta manuale**Fermentazione:** vendemmia alle prime orde del mattino, macerazione sulle bucce per circa dieci giorni, al termine della fermentazione alcoolica segue la malolattica. Affinamento in botti di rovere francese, tonneaux da 500 litri per dodici mesi, segue un affinamento in acciaio per altri sei mesi e tre mesi in bottiglia prima della commercializzazione.**Esame organolettico:** colore rosso cupo intenso, con riflessi violacei che evolvono verso il granata. Profumi di frutti rossi maturi, tra i quali si distinguono ciliegia e mora, di fior come viola e rosa appassita ed erbe aromatiche. In bocca rivela subito il carattere di un vino di struttura e corpo, complesso ma senza spigoli, vellutato. Note di confettura di more, piccoli frutti rossi uniti a note di cuoio e spezie. Tannino presente ma elegante e l'acidità bilanciata accompagnano il vino nel finale persistente.**Titolo alcolometrico (% vol.):** 14,00**Acidità totale (g/L acido tartarico):** 5,5 g/l**Come si serve:** in abbinamento con primi piatti saporiti o piccanti, carni rosse alla griglia o brasate, cacciagione, formaggi stagionati.**Come si beve:** servire ad una temperatura di 16-18 °C**Formato:** Litri 0,75**Denomination:**

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Grape variety: Cannonau**Area of production:** Loc. Tres Montes (Sorso)
Sardinia**Productivity of vine:** 60 quintals per hectare**Harvest period:** from the last week of September, with manual harvesting**Fermentation:** harvest at the first hordes of the morning, maceration on the skins for about ten days, at the end of the alcoholic fermentation follows the malolactic fermentation. Aging in French oak barrels, 500-liter tonneaux for twelve months, followed by a refinement in steel for another six months and three months in bottle before marketing.**Organoleptic examination:** intense dark red color, with violet reflections that evolve towards the

garnet. Aromas of ripe red fruits, among which are cherry and blackberry, of flowers like violet and dried rose and aromatic herbs. In the mouth immediately reveals the character of a wine of structure and body, complex but without edges, velvety. Notes of blackberry jam, small red fruits combined with notes of leather and spices. Present but elegant tannins and balanced acidity accompany the wine in the persistent finish.

Alcohol level (% vol.): 14,00**Total acidity (g/L tartaric acid):** 5.5 g/l**How to serve it:** combined with savory or spicy first courses, grilled or braised red meats, game, aged cheeses.**How to drink it:** serve at a temperature of 16-18 °C**Format:** Liters 0,75**Bezeichnung:**

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC

Rebsorte: Cannonau**Erzeugungsgebiet:** Loc Tres Montes (Sorso)
Sardinien**Weinberg Produktivität:** 60 Doppelzentner pro Hektar**Erntezeit:** ab der letzten Septemberwoche mit manueller Ernte**Fermentation:** Ernte in den ersten Horden des Morgens, Mazeration auf den Häuten für ungefähr zehn Tage, am Ende der alkoholischen Gärung folgt die malolaktische Gärung. Reifung in Eichenfässern aus französischer Eiche, 500-Liter-Tonneaux für zwölf Monate, gefolgt von einer Verfeinerung in Stahl für weitere sechs Monate und drei Monate in der Flasche vor der Vermarktung.**Verkostung:** intensive dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen, die sich zum Granat hin entwickeln.

Aromen von reifen roten Früchten, darunter Kirsche und Brombeere, von Blumen wie Veilchen und getrockneten Rosen und aromatischen Kräutern. Im Mund zeigt sich sofort der Charakter eines Weines von Struktur und Körper, komplex aber ohne Kanten, samtig. Noten von Brombeermarmelade, kleine rote Früchte kombiniert mit Noten von Leder und Gewürzen. Gegenwärtige, aber elegante Tannine und ausgewogene Säure begleiten den Wein im anhaltenden Abgang.

Alkoholgehalt (% Vol.): 14,00**Gesamtsäure (g / L Weinsäure):** 5,5 g / l**Serviovorschlag:** kombiniert mit würzigen oder würzigen Vorspeisen, gegrilltem oder geschmortem rotem Fleisch, Wild, reifem Käse**Wie zu trinken:** servieren bei einer Temperatur von 16-18 °C**Format:** Liter 0,75