



# LLUNES CANNONAU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

Rosso - Red - Rot - Rouge



TENUTA  
**L'ARIOSA**

Azienda Agricola F.lli Rau

**Denominazione:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**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 diraspa-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 12 mesi e successivo affinamento per 6 mesi

**Esame organolettico:** Colore rosso rubino brillante, con sfumature granate; profumo di macchia mediterranea e di piccoli frutti di bosco maturi. Al gusto è avvolgente, colpisce per il tannino elegante, leggermente speziato, caldo, di buona struttura e corpo, lunga persistenza.

**Titolo alcolometrico (% vol.):** 14,00

**Acidità totale (g/L acido tartarico):** 5,7 g/l

**Come si serve:** Con primi piatti saporiti o piccanti, piatti di carne alla griglia o arrosto, brasati o piatti a base di carni di agnello o selvaggina.

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

**Formato:** Litri 0,75

**Denomination:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**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 the destemming-crushing, the must ferments for about 20 days at 26-28 ° C with frequent pumping over and punching down in stainless steel tanks in contact with the skins; malolactic fermentation in steel and persistence on the lees for at least five months; aging in French wood for 12 months and subsequent aging for 6 months.

**Organoleptic examination:** Bright ruby red color, with garnet hues; scent of Mediterranean scrub and small ripe berries. The taste is enveloping, striking for the elegant tannin, slightly spicy, cast, with good structure and body, long persistence.

**Alcohol level (% vol.):** 14,00

**Total acidity (g/L tartaric acid):** 5.7 g/l

**How to serve it:** With savory or spicy first courses, grilled or roasted meat dishes, braised or lamb or game dishes.

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

**Format:** Liters 0,75

**Bezeichnung:**

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

**Rebsorte:** Cannonau

**Erzeugungsgebiet:** Loc. Tres Montes (Sorso)  
Sardinien

**Weinberg Produktivität:** 65 Zentner pro Hektar

**Erntezeit:** die vierte Woche von September an, Handlese

**Gärung:** Nach dem Zerkleinern wird der Most etwa 20 Tage lang bei 26 bis 28 ° C fermentiert, wobei häufig in Edelstahltanks in Kontakt mit der Schale gepumpt und abgestanzt wird. malolaktische Gärung in Stahl und Persistenz auf der Hefe für mindestens fünf Monate; Alterung in französischem Holz für 12 Monate und anschließende Alterung für 6 Monate

**Organoleptischer Test:** Leuchtende rubinrote Farbe mit Granatfarben; Duft nach mediterranem Peeling und kleinen reifen Beeren. Der Geschmack ist einhüllend, auffällig für das elegante Tannin, leicht würzig, gegossen, mit guter Struktur und Körper, langer Ausdauer.

**Alkoholgehalt (% Vol.):** 14,00

**Gesamtsäure (g / L Weinsäure):** 5,7 g / l

**Zubereitung:** Mit herzhaften oder würzigen ersten Gängen, gegrillten oder gerösteten Fleischgerichten, Schmor- oder Lamm- oder Wildgerichten.

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

**Format:** Liter 0,75