



CORONA RUIA

lenta Vendemmia®



CANNONAU ATHENTU

IL NOME **ATHENTU**, PREDE SPUNTO DALLA STESSA PAROLA, UNA DELLE PIÙ USATE NELLE CAMPAGNE, NELLA CACCIA, NELLA COLTIVAZIONE E TRADIZIONI AGRICOLE, AGIRE CON PRUDENZA, STARE IN GUARDIA, ATTENZIONE PER I RACCOLTI E NELLA VITA AGRICOLA.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: DOC CANNONAU DI SARDEGNA

VITIGNO: CANNONAU

ANNO DI PRODUZIONE: 2022

AREA DI ORIGINE: REGIONE SARDEGNA - LOCALITÀ SORSO

ORIGINE UVE: VIGNETI DI PROPRIETÀ

RESA PER ETTARO: 50 Q.LI/HA

ETÀ DEI VIGNETI: OLTRE 25 ANNI

VENDEMMIA: ULTIME SETTIMANE DI SETTEMBRE

NOTE TECNICHE:

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

GRADAZIONE: 14,5 % VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

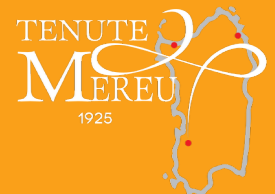
COLORE : ROSSO RUBINO CHIARO.

OLFATTO: PROFUMI DELICATI DI ROSA CANINA E VIOLA SI COMBINANO CON NOTE DI ERBE AROMATICHE CHE DENOTANO FRESCHEZZA E VIVACITÀ.

GUSTO: AVVOLGENTE, FRESCHEZZA FRUTTATA E MINERALE CHE BEN SUPPORTANO L'ALCOLICITÀ, FINALE EQUILIBRATO E PERSISTENTE.

ABBINAMENTI: CANNONAU GIOVANE E FRESCO, VIVACE E DINAMICO.

IL SUO SPIRITO BEN SI COMBINA CON ABBINAMENTI DIVERSI, DAGLI ANTIPASTI DI TERRA AGLI ARROSTI, DAI SUGHI DAI SAPORI PIÙ DECISI E COMPLESSI AI FORMAGGI FRESCHI E SEMISTAGIONATI.



Soc. Agr. tenute mereu srl
LOC. PEDRAS DE FOGU - 07037 SORSO
sassari - sardegna - italia

www.coronaruia.it