



CORONA RUIA
lenta Vendemmia®



CANNONAU AKKORDOS COLLECTION

PRENDE IL NOME DA "SOS AKKORDOS", ERANO GLI ACCORDI, CONTRATTI CHE VENIVANO STIPULATI PER LA GESTIONE DI UN CAMPO. DAL CALENDARIO NURAGICO SANCISCE L'INIZIO DELL'ANNO AGRICOLO NEL MESE DI SETTEMBRE.

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: 35 Q.LI/HA

ETÀ DEI VIGNETI: OLTRE 60 ANNI

VENDEMMIA: ULTIME SETTIMANE DI SETTEMBRE

NOTE TECNICHE:

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA E AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI ROVERE PER CIRCA 6 MESI.

GRADAZIONE: 14,5 % VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: ROSSO BRILLANTE CON LEGGERI RIFLESSI GRANATI.

OLFATTO: SI ESPRIME CON NOTE FLOREALI DI VIOLA E ROSA CANINA CHE SI FONDONO CON NOTE DI FRUTTI ROSSI E CILIEGIA, IL TUTTO IN UNA CORNICE SPEZIATA, LEGGERA ED ELEGANTE, CHE ESALTA IL PROFILO OLFATTIVO.

GUSTO: DECISO, SCHIETTO, BEN SUPPORTATO DA UNA PIACEVOLE VENA ACIDA E DA UNA DELICATA TRAMA TANNICA.

ABBINAMENTI: ACCOMPAGNA BENE PIETANZE DAI SAPORI INTENSI E DECISI: PRIMI PIATTI CON SUGHI DI SELVAGGINA, ARROSTI SAPIENTEMENTE AROMATIZZATI E SPEZIATI, FORMAGGI STAGIONATI.



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

www.coronaruia.it