



CANNONAU DI SARDEGNA DOC

TUNILA

Zona di produzione

Territorio di Dorgali

Altitudine

200 – 500 m.s.l.m.

Varietà

Cannonau

Resa per ettaro

70 q.li

Forma di allevamento

Guyot, cordone speronato e alberello

Lavorazione

Fermentazione in acciaio con macerazione di 10-15 giorni

Affinamento

Vasche in cemento

Colore

Rosso rubino con unghia violacea; molto limpido.

Profumo

Intenso e mediamente persistente, con spiccata vinosità e note ben delineate di mora e lampone.

Sapore

Asciutto e fresco, giustamente tannico, con buona rispondenza gusto-olfattiva.



Consigli sugli abbinamenti e modo di servizio

Antipasti a base di salumi, primi piatti dai condimenti non eccessivamente saporosi, brodi e zuppe di mare, pesce azzurro in tegame e al forno, pollo e coniglio in umido.

Servire a 16-20°C, stappando la bottiglia al momento della mescita.