

# CORASH

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. RISERVA



**VITIGNO** 100% Cannonau.

Il vitigno sardo a bacca rossa più diffuso in tutta la regione, nella valle dell'oristanese trova un buon areale con la vicinanza del mare ed un clima poco rigido, dove si esprime con vini di buona alcolicità, mediamente strutturati ma molto equilibrati ed eleganti.

**TERRENO** Collinari, con impasto medio-argillosi, anche rocciosi dotati di un buon drenaggio.

**ESTENSIONE VIGNETO** 15 ha

**FORMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato.

**CONCIMI** Organico naturale.

**FITOFARMACI** Tradizionali; zolfo e rame.

**DISERBO** Solo meccanico.

**FERMENTAZIONE** Vinificazione in rosso. La macerazione dura circa 14 giorni a temperatura controllata intorno ai 24 °C.

**AFFINAMENTO** Almeno 12 mesi in barrique di rovere di primo, secondo e terzo passaggio. Segue un affinamento in vasca di cemento per un anno e in bottiglia fino alla commercializzazione.

**DESCRIZIONE** Colore rosso rubino con riflessi granati, al naso presenta sentori di frutta matura, tostatura e spezie.

Al palato il vino è secco, morbido. La sua struttura, complessità e persistenza lo rendono un vino di grande equilibrio.

**GRADO ALCOLICO** 14 % vol

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI** Primi piatti di carne anche complessi.

Maialetto o, in generale, carni arrosto. Carni rosse e caccagione. Formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18-20 °C