

Delizia Sarda

Le Delizie Sarde S.r.l.

Primo Scuro Cannonau di Sardegna DOC

€ 7,62 (Inc. 21 % IVA)

Uvaggio: Cannonau.

Vendemmia: Terza decade di settembre-Inizio ottobre.

Vinificazione: Macerazione Di 8-10 giorni A 24-26°C. Segue affinamento di almeno 6 mesi sulle fecce nobili in vasche di cemento. Altri 2 mesi in vetro ne completano l'evoluzione.

Colore: Rubino.

Profumo: Profumo di buona intensità con sentori di frutta rossa matura, piccoli frutti e note di viola.

Gusto: Armonico e corposo con finale caldo e persistente. Ottima struttura con tannini morbidi, sapore fruttato.

Gradazione: 13-14% Vol.

Abbinamenti: Salumi, pesci grassi, carne alla brace, formaggi a pasta tenera.

Temperatura di servizio: 16°C

[Informazioni Venditore](#)