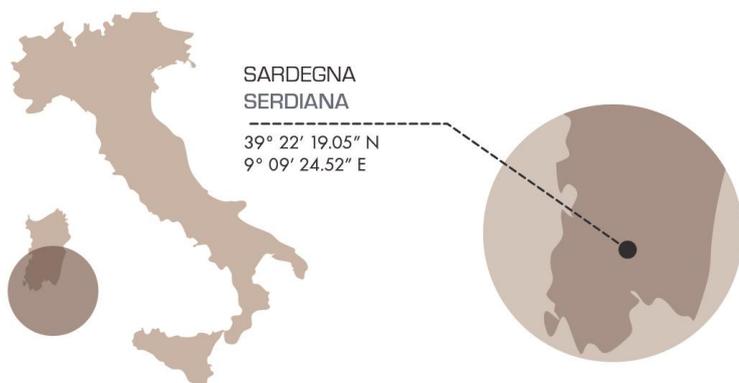


TENUTA IS AQUAS
SERDIANA / SARDEGNA



CANNONAU



2003
ANNO DI FONDAZIONE
2003

VITIGNI
VERMENTINO / NURAGUS /
CANNONAU / BOVALE /
NASCO / MOSCATO

ESTENSIONE TERRITORIO
49 Ha

BOTTIGLIE PRODOTTE ALL'ANNO
10.000



VITIGNO

Cannonau

GRADO ALCOLICO

14,5 %

TIPOLOGIA TERRENO

Calcareo argilloso con ciottoli di piccola e media dimensione

VINIFICAZIONE

Macerazione a temperatura controllata di 28-30 °C per circa 8-10 giorni.

Fermentazione malo-lattica in vasche di cemento vetrificato ed evoluzione in piccoli fusti di rovere per 5-6 mesi. Breve affinamento in bottiglia

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso intenso con sfumature granata

Olfatto: intenso, elegante, speziato

Gusto: caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio

ABBINAMENTI

Primi piatti ben conditi, carne alla griglia, arrostiti, e formaggi dimedia o lunga stagionatura

Visconti 43 S.r.l.

Via Azzone Visconti 43,

20900 Monza MB

Tel (+39)0392301980

visconti43.com