

TENUTE

PERDARUBIA

www.tenuteperdarubia.com

NANIHA

Cannonau di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC

Vino Cannonau cresciuto in purezza (100%) su piede franco

CARATTERISTICHE

Colore	rosso con riflessi violacei di vino giovane.
Olfatto	fruttato e intenso, con sentori di frutti di bosco a bacca rossa.
Gusto	giustamente tannico, asciutto e morbido; armonico ed equilibrato.
Grado alcolico	14% vol.
Suggerimenti per di servizio	temperatura 18° C; si consiglia l'utilizzo del decanter o di caraffa cristallina per una corretta ossigenazione

Vigneti

Si trovano in Ogliastra, nella Costa Orientale della Sardegna. Estesi per 20 ettari, sono coltivati con metodo biologico, secondo la tradizionale tecnica agronomica. Hanno un'età media di 20 anni, e la resa è di circa 50 q.li/ha.

Vendemmia

È fatta a mano con curata scelta del punto di maturazione dell'uva, risultato del controllo particolare dell'equilibrio tra i terreni d'origine granitica e il clima caldo-arido, ambientali delle Tenute Perdarubia.

Vinificazione

La fermentazione avviene in tini di acciaio, in permanenza con le vinacce per un breve periodo di tempo. Anche la maturazione è in acciaio con successivo affinamento in bottiglia. L'impiego di solo mosto fiore riduce le rese in vino, a vantaggio della qualità finale.

