

TENUTE

PERDARUBIA

www.tenuteperdarubia.com

PERDA RUBIA

Cannonau di Sardegna

Denominazione di Origine Controllata

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC riserva

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

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|---|
| Colore | rosso rubino tenue |
| Olfatto | intenso, con note floreali e note speziate |
| Gusto | asciutto e rotondo, di buona persistenza |
| 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 30 anni, e la resa è di circa 50 q. li/ha.

Vendemmia

È fatta a mano, dai vigneti primitivi delle Tenute Perdarubia.

Vinificazione

Viene impiegato solo mosto fiore e la fermentazione avviene a contatto con le vinacce per un breve periodo di tempo. L'affinamento avviene in grandi botti di rovere con successivo lungo riposo in bottiglia.

