



NURAGHE CRABIONI®

CRABIONI

CANNONAU DI SARDEGNA

DOC

Il colore è rosso rubino, profumo intenso con toni dolci di frutta rossa matura: ciliegia, marasca sotto spirito e susine.
Vino potente, caldo, morbido e intenso con una lunga persistenza aromatica.
Equilibrato e di grande armonia.

Vino di grande duttilità: si abbina anche con pesci grassi come il tonno o il pesce azzurro in genere.
Carni bianche nobili, capretto, agnello e porchetto sardo.



CANNONAU DI SARDEGNA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

UVAGGIO
Cannonau 100%

IL VITIGNO
Cannonau autoctono sardo.

ZONA DI PRODUZIONE
Sorso, provincia di Sassari.

IL VIGNETO
Situato in Loc. Marritza, a 200 m. dal mare a 10 m. dal suo livello.
Molto ventilato. Densità per Ha: 6250 ceppi - Resa q.li 80

FORME DI ALLEVAMENTO
Cordone speronato.

TIPOLOGIA TERRENO
Dal sabbioso all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Dopo la raccolta manuale in cassette, l'uva viene diraspata e fatta macerare a contatto con le bucce a temperatura controllata. La fermentazione del mosto prosegue in vasche inox a temperatura controllata fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 15-17°C

Tresmontes Società Agricola Srl
Via Umberto, 30
07037 - Sorso (SS) - Italia

info@nuraghecrabioni.com
nuraghecrabioni.com



#nuraghecrabioni