



Cannonau di Sardegna DOC BIO 2023

Antonella Corda

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Sardegna
Produttore	Antonella Corda Cagliari
Classificazione	DOC
Maturazione	6 mesi in vasche d'acciaio e 6 mesi in barrique
Contenuto	75 cl
Annata	2023
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	16-18°C
Contenuto alcolico	15 %
Vitigni	Cannonau
Articolo n.	19903723

Annotazioni

90% in acciaio inox, 10% in barrique in parte non tostate e in parte leggermente tostate. Questo Cannonau ha bisogno di molta aria, quindi assicurati di aprirlo almeno 30 minuti prima.

Abbinamenti

Si abbina in modo unico a piatti sostanziosi di carne, soprattutto selvaggina. Si sposa meravigliosamente anche con piatti forti di pesce.

Note di degustazione

Grazie alla macerazione delicata e all'utilizzo di botti non tostate, viene preservata l'eleganza degli aromi varietali. Ciliegia, lampone, mora, rosa e una nota delicatamente speziata di pepe bianco. La freschezza si armonizza con le note calde e i tannini eccezionalmente morbidi.