



NURAGHE CRABIONI®

ANTIGGU CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

Al colore si presenta rosso rubino di buona intensità, con riflessi viola, i profumi sono intensi, molto fini e di buona complessità, con spiccati richiami balsamici, speziati, varietali. Il palato è di gran struttura, caldo, avvolgente, morbido e sapido, con un finale fresco e persistente.

Ottimi gli accostamenti con pietanze a base di carni rosse, selvaggina, carni in umido e formaggi di buona stagionatura.



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
RISERVA

UVAGGIO
Cannonau 100%

IL VITIGNO
Cannonau, vitigno sardo autoctono a bacca rossa.

ZONA DI PRODUZIONE
Sorso, provincia di Sassari.

IL VIGNETO
Situato in località Lu Crabioni a Sorso
con 4250 ceppi/ha con resa di 70 q.li/ha.

EPOCA VENDEMMIA
Ultima settimana di agosto.

FORME DI ALLEVAMENTO
Controspalliera con potatura Guyot semplice.

TIPOLOGIA TERRENO
Dal sabbioso al sabbioso-argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve selezionate vengono diraspate ed inviate nei vinificatori per la fermentazione, che prosegue per circa 10 giorni a temperatura controllata, esclusivamente in serbatoi in acciaio inox. Dopo la svinatura il vino sosta in acciaio per circa 12 mesi, successivamente prosegue il suo affinamento in tonneau di rovere per ulteriori 9 mesi, prima dell'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 16-18° C

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

+39 346 8292457 / +39 3318701855

info@nuraghecrabioni.com
nuraghecrabioni.com



#nuraghecrabioni