

Vins Atzeni

Azienda Agricola Atzeni

S.S. 128 Km. 8+500 Loc. Campu Carradori,

09020, Samatzai (CA), Sardaigne, Italie

Portable: 346 61.50.343

E-mail: info@viniatzeni.it

Site Web: www.viniatzeni.it

Cannonau de Sardaigne AOC/DOC



Elevage

Zone de production: Samatzai (CA), Italie

Région géographique: Trexenta, Sardaigne

Altitude : 150 m

Exposition: Sud, Sud-Est, Sud-Ouest

Terroir: à tendance alcalin, constitué de grès calcaires et de débris rocheux avec présence négligeable de squelette du sol

Age des vignes: 10 ans

Système d'élevage : Guyot

Densité de plantation (ceps par ha): 3500-4000 ceps par hectare

Cépage: Cannonau

Vinification

Méthode de récolte: à la main en petits contenants

Vinification: Fermentation naturelle avec levures indigènes, macération d'au moins deux semaines en contact avec les peaux de raisins, foulage.

Affinage : en fûts de chêne

Production annuelle: 2.000 bouteilles

Degré alcoolique (%): 14,5

Note de dégustation :

De couleur rouge rubis, il s'offre au nez avec des arômes de fruits rouges mûres. Le goût est sec, avec acidité et tanins bien équilibrés. Il se révèle dans la bouche frais et sapide, chaud et persistant. Le goût a des notes de fruits rouges.

Température de service conseillée : **16°C**