LIADORI

CANNONAU DI SARDEGNA

2025

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA

VITIGNO: 100% Cannonau
VINIFICAZIONE: raccolta manuale. Dopo attenta selezione in vigna ed in cantina con tavolo di cernita, le uve vengono diraspate e messe in macerazione per circa 15 giorni.
AFFINAMENTO: il vino affina in vasche d'acciaio con un lungo bâtonnage sulle fecce fini.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso porpora. Al naso richiama piccoli frutti a bacca rossa (ciliegia, mora) e delicate note speziate e pepate con un pizzico di rosmarino. Al palato, conquista per la sua finissima struttura tannica e la sua meravigliosa complessità mediterranea. Equilibrato e sfaccettato, rispecchia perfettamente le sue origini. Delizia sarda al suo meglio.
GRADAZIONE ALCOLICA: 14,00 %vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 16 - 18 C°
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: Ideale per accompagnare piatti di carne rossa, ma si sposa bene anche con formaggi stagionati, pasta e risotti alle erbe e ai funghi.

GRAPES: 100% Cannonau
WINE-MAKING: manual harvest. After careful selection in the vineyard and at the cellar using a sorting table, the grapes are destemmed and macerate for approximately 15 days.
AGEING: In stainless steel tanks with extended bâtonnage on the fine lees.
TASTING NOTES: purple-red in colour. The nose evokes small red berries (cherry, blackberry) and delicate spicy peppery notes with a hint of rosemary, while the palate captivates with its very fine tannin structure and wonderful Mediterranean complexity. Balanced and complex, it perfectly reflects its origins. Sardinian delight at its finest.
ALCOHOL DEGREE: 14,00 % vol.
SUGGESTED SERVING TEMPERATURE: 16 - 18 °C
FOOD PAIRINGS: Ideal with red meat dishes, but also goes well with mature cheeses, pasta and risotto with herbs and mushrooms.