

SILVIO CARTA SRL

Cannonau di Sardegna DOC Serenata 2017

Produktbeskrivelse

Cannonau druen dyrkes på hele Sardinia og har kvalitetstatus Connonau Di Sardegna DOC. I vinen skal man ha 90 % Cannonau, og maksimalt 10 % andre mørke druer som må dyrkes på Sardinia. Maks utbytte er 70 %. Lagring minimum 2 år, og minst 6 måneder på eik- eller valnøttfat for reserva. For basisvin er det 12 måneder hvor 6 måneder på fat.

Cannonau har en finesse, smak og aroma som varierer fra vinmark til vinmark; druen har en struktur og en ettersmak som kan variere fra blomst-arama til friske skogsbær, med modent hint av syltet frukt og varme krydder.



Bruksområde



FAKTA

Vinmonopol nr	10791601
Vectura nr	156977
EPD nr	5332218
Utvalg	Bestillingsutvalget
Volum	75
Pris Vinmonopolet	219.93
Veil.pris Horeca eks. mva	184.28
Druetype	Cannonau di Sardegna 100 %
Sukkerinnhold	2,8 g/l

Syreinnhold	5,5 g/l
Lagringspotensiale	Drikkeklar, men kan også lagres.
Serveringstemperatur	14° - 16° C
Land	Italia
Distrikt	Sardinia