



## ANIMOSU CANNONAU DI SARDEGNA DOC DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Questo vino ottenuto da uve Cannonau coltivate nei nostri vigneti esprime in se tutto il carattere della sua terra. Il caldo abbraccio del sole della Gallura e la tenacia e robustezza del vitigno si incontrano in questo vino ottenuto secondo le tradizionali metodologie di vinificazione della Sardegna centrale. Colore rosso rubino intenso e carico, caldo ed amabile in bocca con un bouquet ampio e composto con evidenti sentori di frutta matura.

<b>Vitigno</b>	100% Cannonau
<b>Designazione</b>	Rosso fermo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Terreno</b>	Da disfacimento granitico
<b>Sistema di allevamento</b>	A cordone
<b>Epoca di vendemmia</b>	Fine settembre - inizio di ottobre
<b>Modalità di raccolta</b>	Manuale in cassette
<b>Vinificazione</b>	Le uve sono messe a macerare nel mosto in fermentazione per circa 2 settimane a temperatura naturale (24-26°C). Dopo la fermentazione su lieviti selezionati, il vino viene travasato in botti di media capienza per la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi il vino viene imbottigliato.
<b>Affinamento</b>	Inizialmente in acciaio e quindi in bottiglia
<b>Note sensoriali</b>	Colore rubino intenso con riflessi violacei, profumo tipico che ricorda i frutti rossi, la confettura di ciliegie, le more e i frutti di bosco. In bocca è caldo, morbido, pieno, intenso e suadente.
<b>Abbinamenti</b>	Da abbinare a carni rosse, arrostiti, cacciagione e formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C

### TENUTE GREGU di Raffaele Gregu

Sede legale: Via Ragusa 3, 07026 Olbia (OT - Italy)  
Azienda agricola e vigneti: Loc. Giuncheddu, 07023 Calangianus (OT - Italy)  
[www.tenutegregu.com](http://www.tenutegregu.com) | [info@tenutegregu.com](mailto:info@tenutegregu.com) | [facebook.com/tenutegregu](https://facebook.com/tenutegregu)

