





Cannonau di Sardegna Doc

Dati tecnici

Tipologia: vino rosso.

Formato: 75 cl.

Gradazione: 14,5% Vol.

Aspetto: rosso intenso.

Profumo: sentori di frutti rossi maturi con note speziate.

Sapore: asciutto, sapido, elegante, pieno, di buona struttura.

Curiosità

Fino a poco tempo fa si pensava che questo vitigno fosse di origini iberiche (e, precisamente, che fosse stato importato sull'isola nel XV secolo), ma il ritrovamento di resti di vinaccioli risalenti a più di tremila anni fa nella valle del fiume Tirso (vicino ad Oristano) dimostrarono l'endemicità del vitigno. Il Cannonau è prodotto in purezza (100%) o con almeno il 90% di uve dell'omonimo vitigno, mentre il restante 10% può essere rappresentato da altri vitigni a bacca nera raccomandati o autorizzati come da disciplinare della Regione Sardegna. Il Cannonau è senza dubbio la varietà a bacca nera maggiormente coltivata nell'isola: si calcola che, infatti, rappresenti circa il 30% della superficie vitata complessiva.

