





## 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.*

