



TP


SAN COSTANTINO

Cannonau di Sardegna Doc

Il Cannonau è il più importante ed esclusivo vitigno autoctono a bacca rossa della Sardegna. Si ipotizza che possa essere il vino più antico del Mediterraneo.

Cannonau is the most important and exclusive red grape wine, native to Sardinia.

It is thought to be the oldest wine in the whole of the Mediterranean.



CARATTERISTICHE
TECNICHE /
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Gradazione alcolica / *Alcohol content*
Capacità / *Volume*
Potatura e vendemmia / *Pruning and harvest*

Vinificazione / *Vinification*
Esame visivo / *Visual*
Esame olfattivo / *Olfactory*

Esame gustativo / *Taste*

Abbinamenti / *Suggested with*

Temperatura consigliata di servizio /
Recommended serving temperature

14% vol.
750 ml
Manuale con selezione dei grappoli /
Manually, with the selection of grape clusters.
Macerazione per 10-12 giorni / *Maceration for 10-12 days.*
Colore rosso intenso / *Deep red in colour.*
Sentori di frutti rossi maturi con note speziate /
Hints of mature red fruits with a note of spices.
Asciutto, sapido, elegante, pieno, di buona struttura /
Dry, pleasant flavour and elegantly full-bodied.
Ottimo compagno dei piatti di carne rossa, selvaggina
e formaggi / *Perfect with traditional Sardinian cuisine such
as red meat, game and cheese.*
18°C
64°F

PODERI
Parpinello
ALGHERO

La cantina sorge in località Janna de Mare circondata da un oliveto e da vigneti che si estendono su un terreno con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie adatto a produrre uve di ottima qualità.

Le tecniche colturali adottate, attente all'innovazione pur nel rispetto della tradizione e dell'ecosistema del territorio, sono arricchite dalla creatività, passione ed esperienza maturata in mezzo secolo di attività in Sardegna dall'enologo Giampaolo Parpinello.

The cellar is located in the locality named Janna de Mare and is surrounded by olive groves and vineyards that stretch out on a terrain of calcareous marne, conglomerate and sandstone, the perfect combination to ensure excellent quality wines. We implement the newest innovations in our cultivation methods, with respect to tradition and the ecosystem of our geographical location. The most important factor, however, is the creativity, passion and extensive experience of over 50 years in Sardinia of the oenologist Giampaolo Parpinello.

