



CANNONAU DI SARDEGNA

Denominazione di Origine Controllata

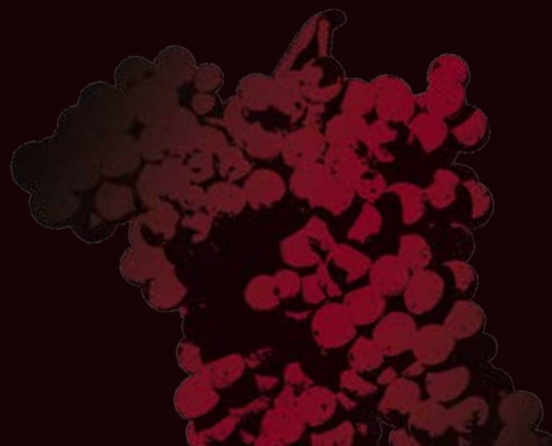
RISERVA

Vino ottenuto da uve vendemmiate esclusivamente a mano e selezionate con grande cura. Questo nostro tipico Cannonau Riserva matura per almeno sei mesi in botti di rovere che ne esaltano le particolari note aromatiche e gli intensi e suadenti profumi.

CANONAU RESERVE

This Cannonau is made from hand-picked grapes, selected with great care.

The wine matures in oak barrels for at least six months, which allows the aromatic notes and the intense and inviting aromas to slowly develop.



CARATTERISTICHE
TECNICHE /
TECHNICAL FEATURES

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

Vinificazione / *Vinification*
Invecchiamento / *Ageing*

Esame visivo / *Visual*

Esame olfattivo / *Olfactory*

Esame gustativo / *Taste*

Abbinamenti / *Suggested with*

Temperatura consigliata di servizio /
Recommended serving temperature

14,5 % vol.

750 ml

A mano con una rigorosa selezione dei grappoli /
Manually, with individual selection of the grapes.

Macerazione per circa 14 giorni / *Maceration for about 14 days.*

Due anni di cui almeno 6 mesi in botti di rovere /
Two years of which at least six months in oak barrels.

Colore rubino intenso con riflessi violacei /
intense ruby red with violet reflections.

Sentori di frutta a bacca rossa con note balsamiche e di confettura /
Red fruity aroma with balsamic notes and a hint of jam.

Corposo, caldo, vellutato, finemente speziato /
Full bodied, persistent wine, with a velvety and spicy finish.

Eccellente con le carni, la selvaggina ed in generale i più
gustosi piatti della cucina sarda ed i formaggi maturi. /
Excellent with meats, Sardinian cuisine and mature cheeses.

18°C

64°F

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 marl, 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.

PODERI
Parpinello
ALGHERO

