

<https://www.giuseppesedilesu.it/il-vino/>



## CARNEVALE

### Cannonau di Sardegna D.O.C. Riserva Rosso

È un Cannonau Riserva in purezza, l'unico dell'azienda per il quale si è scelto un passaggio in barrique. Grazie all'uso equilibrato dei piccoli legni conserva le note tipiche del vitigno e mostra un gran equilibrio fra potenza ed eleganza. I profumi si caratterizzano per decise note di frutta rossa matura, speziate e di grafite. Al palato è pieno, di grande dinamismo e con tannini eleganti e succosi che promettono una buona longevità.

Bottiglie prodotte: 15.000

Uvaggio: 100% Cannonau di Mamoiaida

Sistema di allevamento: alberello

Rese medie: 40 q/ha

Titolo alcolimetrico: 15-16% vol.

Acidità totale: 5,5

Estratto totale: 29

Anidrite solforosa: 30-50 mg/l

Epoca di vendemmia: ottobre

Fermentazione: spontanea

Durata di macerazione: 20-25 giorni

Pressatura: soffice

Maturazione: per 14-16 mesi in barriques da 225 l

Filtrazione: non filtrato

Affinamento: in bottiglia, almeno 6 mesi

*Safra 2019. Wine South America, Bento Gonçalves/RS, 21 a 23/09/2022.*