



## EGO

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Un cannonau che esprime appieno le caratteristiche di questo vitigno. Un vino di corpo, dai piacevoli profumi di frutta a bacca rossa e fiori rossi. Al palato è caldo e avvolgente con una buona struttura e una piacevole sapidità. Ottimo come compagno di carni, arrostiti e formaggi stagionati.

#### VITIGNO

Cannonau

#### ZONA DI PRODUZIONE

Alghero, nord ovest della Sardegna

#### CLIMA

Caratteristico clima mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche, caratterizzato da una notevole ventilazione e da scarse precipitazioni prevalentemente concentrate in autunno ed inverno

#### TERRENI

Prevalentemente argillose "rosse", con importante presenza calcarea

#### ALLEVAMENTO DELLE VITI

Impianti a spalliera guyot

#### VENDEMMIA

Seconda decade di settembre

#### RESA UVA PER ETTARO

70 -80 q/l

#### COLORE

Rosso rubino di ottima consistenza

#### PROFUMO

Ottima intensità e persistenza con sentori di frutti rossi e spezie

#### GUSTO

Fine e complesso, intenso e persistente, giustamente tannico

#### ABBINAMENTI

Carni rosse e formaggi stagionati

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

#### GRADAZIONE

14,5 % Vol.