



CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

PIERO
MANCINI



CANNONAU
DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA

Cannonau di Sardegna

DOC

Un vino inconfondibile ottenuto da uve provenienti da terreni granitici. Un gran classico della Sardegna che conquista chi lo degusta.

Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC.

Vitigno: Cannonau.

Vinificazione: in rosso.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino-granato. Aroma persistente che sa di fiori e frutta matura. Il sapore è asciutto e caldo.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 4,5 g/l.

Zuccheri: 3 g/l.

Abbinamenti gastronomici: si tratta di un vino equilibrato ed aromatico che ben accompagna i piatti tipici della cucina sarda, le carni rosse, la selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 °C.

A unique wine obtained from grapes grown on granite soils. A Sardinian classic that seduces those who taste it.

Classification: Cannonau di Sardegna DOC.

Vine variety: Cannonau.

Vinification: on skins.

Organoleptic properties: ruby-garnet colour. Persistent aroma of flowers and ripe fruit. Its flavour is warm and dry.

Alcohol by volume: 13,5%.

Acidity: 4,5 g/l.

Sugar: 3 g/l.

Food pairing: an aromatic and balanced wine that is a good accompaniment to typical dishes of the Sardinian tradition, red meat and game.

Serving temperature: 18 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it