



## CORTE AUDA

### CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC

### SIGNIFICATO DEL NOME

Dedicato ai nostri vigneti alle pendici di monte Uda, abitato dai tempi preistorici.

### DESCRIZIONE

Colore rosso rubino caratteristico del Cannonau. Profumo gradevole ed intenso con il caratteristico sapore secco. Uvaggio 90% Cannonau di Sardegna DOC e 10% uve a bacca rossa autorizzate.

### VIGNETO

Allevamento a spalliera, densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha.  
Produzione di circa 90 q.li / Ha.

### VINIFICAZIONE

Le uve selezionate, vengono avviate alla pigiatura. La pasta mosto ottenuta, viene trasferita in maceratori per essere avviata la fermentazione alcolica a temperatura di 25°-28° C. Il vino viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice con una larga imboccatura.

### ABBINAMENTO

Arrosti, selvaggina e formaggi ben stagionati.



Rosso rubino più  
o meno intenso



Gradevole, intenso  
e caratteristico



Secco sapido, caratteristico

### UVE

90% Cannonau, 10% uve a bacca  
rossa autorizzate per la zona

### GRADAZIONE ALCOLICA

13 % vol

### TERRENO

collinare di medio impasto non irri-  
guo e molto soleggiato

### TEMP. DI SERVIZIO

18°-20° C.

### AFFINAMENTO

minimo 3 mesi in bottiglia

### FORMATO BOTTIGLIA

lt 0,75