



## BINGIAS CANNONAU

### CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC

### SIGNIFICATO DEL NOME

Traduzione in lingua sarda di "vigne".

### DESCRIZIONE

Colore tra il rubino ed il granato caratteristico del Cannonau, con un profumo intenso e gradevole, che ha la sua massima espressione nel gusto secco, sapido, armonioso e persistente. Il nostro Cannonau DOC di Sardegna Bingias conquista il giudizio positivo degli esperti.

### VIGNETO

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

### VINIFICAZIONE

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

### CALICE CONSIGLIATO

Calice con una larga imboccatura.

### ABBINAMENTO

Arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.



Rosso rubino  
più o meno intenso



Gradevole,  
caratteristico



Morbido, sapido, caldo e persistente,  
caratteristico

#### UVE

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

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14 % vol

#### TERRENO

medio impasto

#### TEMP. DI SERVIZIO

18°-20° C.

#### AFFINAMENTO

minimo 3 mesi in bottiglia

#### FORMATO BOTTIGLIA

lt 0,75