



# Tonaghe

Cannonau di Sardegna DOC 2014

Contini

Il Cannonau di Sardegna Doc Tonaghe Contini rappresenta a pieno la filosofia aziendale. Raccontare le Cantine Contini significa riportare una storia di prestigio ed eccellenza nel settore dei vini. Salvatore Contini fonda l'azienda nel 1898, da allora la famiglia Contini si dedica con passione e con amore alla produzione del Vino Vernaccia primo vino DOC della Sardegna nel 1971.

Prodotto dai tradizionali vigneti ad alberello dell'Ogliastra e di Oliena, il Cannonau è il vino più rappresentativo della Sardegna.

Solo da pochi anni, con l'introduzione di tecniche di produzione più moderne e di una nuova sensibilità nelle fasi della vinificazione, il Cannonau ha potuto dimostrare per intero le proprie potenzialità.

Potenzialità che ritroviamo pienamente in questo vino dell'azienda Contini.

## CARATTERISTICHE

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Tipo</b>                  | Fermo                                    |
| <b>Sottotipo</b>             | Rosso                                    |
| <b>Disciplinare</b>          | Cannonau di Sardegna                     |
| <b>Denominazione</b>         | DOC                                      |
| <b>Annata</b>                | 2014                                     |
| <b>Nazione di produzione</b> | Italia                                   |
| <b>Regione di produzione</b> | Sardegna                                 |
| <b>Localizzazione</b>        | Alto Campidano, bassa Valle de           |
| <b>Vitigno</b>               | Cannonau 90% ;Altre uve rosse locali 10% |
| <b>Gradazione</b>            | 13.00 % vol.                             |
| <b>Formato</b>               | Standard (0.75 lt)                       |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Colore</b>                  | Rosso rubino mediamente carico  |
| <b>Gusto</b>                   | Caldo, abbastanza pieno, e con struttura fine e tipica                                    |
| <b>Profumo</b>                 | Intenso, con vinosità ben definita e sentori di prugna matura e more selvatiche           |
| <b>Abbinamenti</b>             | Secondi piatti di carni rosse alla brace, secondi piatti di selvaggina, formaggi piccanti |
| <b>Temperatura di servizio</b> | 14 - 16° C  |

## DATI DI PRODUZIONE

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Altitudine</b>        | Fino a 200 m s.l.m. m   |
| <b>Tipologia terreno</b> | Parte di origine vulcanica, parte sabbioso leggermente argilloso                          |
| <b>Allevamento</b>       | A spalliera (guyot e cordone speronato)   |
| <b>Resa per ettaro</b>   | 8.000 - 9.000 kg  |
| <b>Vinificazione</b>     | Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce fino a 10 giorni, pressatura soffice |
| <b>Affinamento</b>       | In vasche di acciaio e cemento vetrificato alcuni mesi                                    |