

# San Costantino

## CANNONAU DI SARDEGNA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

<b>Il Cannonau è il più importante ed esclusivo vitigno autoctono a bacca rossa della Sardegna. Si ipotizza che possa essere il vino più antico del Mediterraneo.</b>	<i>Cannonau is the most important exclusive red grape wine native to Sardinia. It is thought to be the oldest wine in the Mediterranean basin.</i>
<b>Gradazione alcolica</b>   <i>Alcohol content</i>	<b>14.0 % Vol.</b>
<b>Capacità</b>   <i>Volume</i>	<b>750 ml</b>
<b>Qualificazione</b>   <i>Qualification</i>	
<b>Vinificazione</b>   <i>Vinification</i>	<b>Fermentazione a temperatura controllata, con macerazione di 10-12 giorni</b>   <i>Maceration for 10–12 days at a controlled temperature.</i>
<b>Vendemmia</b>   <i>Harvest</i>	<b>Manuale con selezione dei grappoli</b> <i>Hand-selected grape clusters.</i>
<b>Esame visivo</b>   <i>Visual</i>	<b>Colore rosso intenso</b> <i>Deep red in color.</i>
<b>Esame olfattivo</b>   <i>Olfactory</i>	<b>Sentori di frutti rossi maturi con note speziate</b> <i>Hints of mature red fruits with a spicy note.</i>
<b>Esame gustativo</b>   <i>Taste</i>	<b>Asciutto, sapido, elegante, di buona struttura</b> <i>Dry, pleasant flavour, elegantly full-bodied.</i>
<b>Abbinamenti</b>   <i>Suggested pairings</i>	<b>Ottimo compagno di antipasti a base di salumi e formaggi, piatti di carne rossa e selvaggina</b> <i>Perfect with traditional Sardinian cuisine such as red meat, game and cheese.</i>
<b>Temperatura di servizio</b>   <i>Serving temperature</i>	<b>18 ° C</b>   <b>64 ° F</b>