

ZOJOSU

ZOJOSU

Cannonau di Sardegna D.O.C.

PROFILO Rosso intenso, vitale e longilineo, interpretazione in chiave contemporanea dello storico Cannonau.

UVAGGIO 100% Cannonau.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale delle uve, controllo degli acini con selezionatrice ottica, fermentazione spontanea, macerazione di 20 giorni e pressatura soffice delle vinacce.

MATURAZIONE 10 mesi in tini di cemento.

AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia.

NEL BICCHIERE All'olfatto si alternano gli agrumi e i mirtilli, il thè e il gelsomino, in bocca la freschezza prevale sul calore, in chiusura la sapidità reclama la buona tavola.

PROFILE Deep red, vibrant and slender, a contemporary interpretation of the historic Cannonau.

GRAPE VARIETY 100% Cannonau.

WINEMAKING Manual harvesting and grape selection, berry sorting with optical selector, spontaneous fermentation, 20-days maceration and gentle pressing of the pomace.

MATURATION 10 months in concrete vats.

BOTTLE AGEING 2 months in bottle.

IN THE GLASS On the nose, citrus notes and blueberries alternate with hints of tea and jasmine; on the palate freshness prevails over warmth, while the savory finish calls for good food.

