



ALINOS

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Di colore granato vivace, ha profumo intenso, persistente, ampio ed etereo. Il Cannonau di Sardegna sopporta lunghi invecchiamenti. Va conservato in una cantina fresca, a temperatura costante e buia. Ideale con piatti molto strutturati quali le carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, ottimo anche con formaggio pecorino. Servire ad una temperatura di circa 18-20°C.

Provenienza: Nord Sardegna

Vinificazione: Criomacerazione per 2 giorni e successiva macerazione tradizionale per 8-10 giorni in contenitori inox ad una temperatura di 24-26° C.

Gradazione: 13,5% Vol.

Acidità totale: 4,6 g/l

Zuccheri: 2,0 g/l



Capacità-Capacity	0,75 lt	Casse/Pallet-Cases/Pallet	95
Unità-Cassa-Unit	6	Casse/Strato-Cases/Layer	19
Peso Cassa-Weight Casse	7,8 kg	Strati/Pallet-Layers/Pallet	5
Dimensione Cassa-Case Dimension		Altezza Pallet-Pallets Height	170 cm
		Tipo Pallet-Type of Pallet	EPAL
Base-Length	25 cm	Barcode	
Profondità-Width	16,5 cm		
Altezza-Height	30cm		