

## FALCALE

### CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Un Cannonau di grande tipicità, coltivato nel cuore della Gallura tra colline granitiche e sugherete. La nostra interpretazione del vitigno a bacca rossa più rappresentativo in Sardegna è anche la riprova che la Gallura, con il suo clima e i suoi terreni, è in grado di creare grandi espressioni di questo vitigno.

#### VITIGNO

Cannoanu 100%.

#### VINIFICAZIONE

In acciaio.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Appena versato colpiscono la sua fluidità e la luminosità del colore carminio che appare elegantemente scarico, di media fittezza con una bella vivacità cromatica. Al naso la sua caratteristica principale risulta essere l'eleganza e la pulizia dei profumi che si susseguono, intensi e ben riconoscibili. La frutta è carnosa e fragrante come la marasca, il fiore è delicato come la rosa canina, il balsamico si esprime nei sentori tipici della bacca di mirto.

Poi la nota speziata, delicata e non invadente, riconoscibile nel pepe nero che fa contrappunto a sottili toni fumè che donano profondità e spessore a questo bouquet.

Il sorso si fa apprezzare per un buon equilibrio complessivo nel quale il tannino delicato e ben integrato, la vibrante freschezza e una buona morbidezza rendono appagante e piacevole la bevuta che si chiude con un finale dai ritorni fruttati arricchito da accattivanti sfumature fumè.

#### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Come un Cannonau che si rispetti il suo posto a tavola è vicino alle carni alla brace o con cotture lunghe e lente come il porchetto, oppure in abbinamento ai primi piatti al sugo come gli immancabili malloreddus al sugo di salsiccia.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18°C

#### DATI TECNICI

Grado alcolico: 13,5% vol

Acidità: 4,6 g/l

Zuccheri: 3 g/l



PASSIONE GRANITICA