

## CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA DOC DIMONIOS

<b>Uvaggio</b>	Cannonau 100%
<b>Origine</b>	Sardegna
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	17 anni
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	24 mesi di cui almeno 12 in botte grande; segue affinamento in bottiglia per 6 mesi
<b>Fermentazione malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	14 %
<b>Acidità totale</b>	5.1 g/l



375ml 750ml 1500ml

Dimonios prende il nome dall'inno della Brigata Sassari. Fondata nel 1915, è l'unica unità dell'esercito italiano a essere composta da membri provenienti dalla stessa regione: la Sardegna. Anche per questo, il vino è ottenuto da uve cannonau in purezza, raccolte nel quadrante sud est e in altri piccoli appezzamenti della tenuta ritenuti più vocati. La fermentazione con lunga macerazione sulle bucce e l'affinamento in grandi botti di rovere di Slavonia gli conferiscono un carattere deciso e spiccatamente territoriale. Il colore rubino è brillante e mai troppo carico, i profumi sono un inno alla macchia mediterranea e alle sue mille varianti aromatiche. I piccoli frutti rossi amalgamano una bocca cremosa e avvolgente, ricca di sfumature e in simbiotico equilibrio tra l'anima terragna e quella marina. Il finale, speziato e caldo, invoglia a tornare sul bicchiere e a godere a lungo della sua scia aromatica.

