



Senes

Cannonau di Sardegna DOC 2012

Argiolas

Il Senes è un Cannonau di Sardegna Doc Argiolas è dedicato ad Antonio Argiolas, capostipite dell'azienda, prodotto dai vecchi vigneti delle collina Siurgus Donigala, e si presenta come un vino robusto e fiero. Rappresenta un'alternativa stilistica all'altro grande vino della cantina Argiolas, il Korem, anch'esso conosciuto a livello internazionale.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Cannonau di Sardegna
Denominazione	DOC
Annata	2012
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sardegna
Localizzazione	Serdiana
Vitigno	Cannonau 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino con riflessi granati rubino intenso
Gusto	In bocca Senes è un vino intenso e persistente, di grande struttura e morbidezza, e aromi fini; un vino il cui equilibrio migliora con il tempo, con l'accrescere della ricchezza in polialcoli e l'addolcirsi dei tannini e della freschezza
Profumo	Al naso esprime profumi di confettura di more e di prugne, fiori rossi appassiti, ed intense note di tabacco, di cuoio, di pepe e spezie forti, come il chiodo di garofano
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
Temperatura di servizio	16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	220 m m
Tipologia terreno	Calcareo-argilloso
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione alcolica con macerazione a temperatura controllata di 25-28 ° C per circa 12-15 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato
Maturazione	In piccole botti di rovere per 12 mesi
Affinamento	In bottiglia