



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino con riflessi granati rubino intenso
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	16° - 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

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