



SILVIO CARTA

## Cannonau di Sardegna Serenata

Dyp rød. Aromatisk duft av blomster, bjørnebær og blåbær. Smak av friske skogsbær, med hint av syltet frukt og varme krydder. Cannonau druen dyrkes på hele Sardinia og har kvalitetstatus Cannonau Di Sardegna DOC. I vinen skal man ha 90 % Cannonau, og maksimalt 10 % andre mørke druer som må dyrkes på Sardinia. Maks utbytte er 70 %. Lagring minimum 2 år, og minst 6 måneder på eik- eller valnøttfat for reserva. For basisvin er det 12 måneder hvor 6 måneder på fat.

VINMONOPOLET: **265,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **236,87**



Lam og sau



Friskhet



Cannonau 100%



Småvilt og fugl



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Storfe



Lang, fruktig ettersmak med hint av urter.

Vinmonopol nr	<b>10791601</b>	Alkoholprosent	<b>13%</b>	Varetype	<b>Rødvin</b>
EPD nr	<b>5332218</b>	Vecturanummer	<b>714600</b>	Sukkerinnhold	<b>&lt; 3 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	<b>-</b>	Syreinnhold	<b>5 g/l</b>
Distrikt	<b>Sardinia</b>	Forpakning	<b>75 cl, Glass</b>	Segment	<b>-</b>