

VINI PER TRADIZIONE

TUNILA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Lavorazione:	Fermentazione in acciaio con macerazione di 10-15 giorni.
Affinamento:	Vasche in cemento.
Colore:	Rosso rubino con unghia violacea.
Profumo:	Intenso e mediamente persistente, con spiccata vinosità e note ben delineate di mora e lampone.
Sapore:	Asciutto e fresco, giustamente tannico.

Processing:	<i>Fermentation in steel vats and then 10-15 days of maceration.</i>
Aging:	<i>In cement vats.</i>
Colour:	<i>Ruby red colour with purplish nuances, very limpid.</i>
Bouquet:	<i>An Intense and medium gustatory persistence, with a strong vinosity and blackberry and raspberry hints.</i>
Taste:	<i>Dry and fresh, pleasantly tannic with a good gustatory and olfactory persistence.</i>

