



SAN COSTANTINO

Cannonau di Sardegna Doc

Il Cannonau è il più importante ed esclusivo vitigno autoctono a bacca rossa della Sardegna. Si ipotizza che possa essere il vino più antico del Mediterraneo.

Cannonau is the most important and exclusive red grape wine, natural to Sardinia. It is thought to be the oldest wine in the whole of the Mediterranean.



CARATTERISTICHE
TECNICHE /
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Gradazione alcolica / *Alcohol content*

13,5-14% vol.

Capacità / *Volume*

750 ml

Terreno / *Soil*

Marnee calcaree, conglomerati e arenarie /
Calcareous marne, conglomerate, sandstone

Potatura e vendemmia / *Pruning and harvest*

Manuale con selezione dei grappoli /

Manually, with the selection of grape clusters

Vinificazione / *Vinification*

Macerazione per 10-12 giorni / *Maceration for 10-12 days*

Esame visivo / *Visual*

Colore rosso intenso / *Deep red in colour*

Esame olfattivo / *Olfactory*

Sentori di frutti rossi maturi con note speziate /

Hints of mature red fruits with a note of spices

Esame gustativo / *Taste*

Asciutto, sapido, elegante, pieno, di buona struttura /

Dry, pleasant flavour and elegantly full-bodied

Abbinamenti / *Suggested with*

Ottimo compagno dei piatti di carne rossa, selvaggina e
formaggi / *Perfect with traditional Sardinian cuisine such
as red meat, game and cheese*

Temperatura consigliata di servizio /

18°C

Recommended serving temperature

64°F

PODERI
Parpinello
ALGHERO

L'azienda si estende su una dolce collina tra Alghero e Sassari, il cui terreno con presenza di marne calcaree, conglomerati ed arenarie, ed una superficie vitata con elevata densità di impianto, consente di ottenere una produzione di eccellenza. Le tecniche colturali adottate, attente all'innovazione pur nel rispetto della tradizione e dell'ecosistema del territorio, sono arricchite dalla creatività, passione ed esperienza maturata in circa mezzo secolo di attività in Sardegna dall'enologo Giampaolo Parpinello.

The vineyards are located on a gentle slope between Alghero and Sassari, where a mixture of geological formations such as calcareous marne, conglomerate and sandstone, together with a vineyard with high density of vines, ensure a final product of excellent quality. We implement the newest innovations in our cultivation methods, with respect to tradition and the ecosystem of our geographical location. The most important factor, however, is the creativity, passion and extensive experience of over 50 years in Sardinia of the oenologist Giampaolo Parpinello.