



PIERO
MANCINI



CANNONAU
DI SARDEGNA
D.O.C.

Falcale

Cannonau di Sardegna DOC

Un Cannonau che è un vanto della produzione Piero Mancini. Il nome ricorda il falco, lo splendido volatile che si libra ben alto nel cielo. Un vino che si pone al di sopra, che si differenzia, che affascina. Il miglior contributo ai più raffinati piatti della cucina italiana.

Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC.

Vitigno: Cannonau.

Vinificazione: in rosso.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino-granato, aroma persistente di fiori e frutta matura. Sapore asciutto e caldo. Ha un buon grado d'acidità.

Grado alcolico: 13,5% vol.

Acidità: 4,6 g/l.

Zuccheri: 3 g/l.

Abbinamenti gastronomici: si tratta di un vino equilibrato ed aromatico che ben accompagna i piatti tipici della cucina sarda, le carni rosse, la selvaggina.

Temperatura di servizio: 18 °C.

A Cannonau that is the pride of Piero Mancini's production. Its name recalls the hawk: the gorgeous bird that flies high in the sky. A wine that is above others, to distinguish itself and to charm. The best contribution to the most refined dishes in the Italian cuisine.

Classification: Cannonau di Sardegna DOC.

Vine variety: Cannonau.

Vinification: on skins.

Organoleptic properties: ruby-garnet colour with a persistent aroma of flowers and ripe fruit. Warm and dry taste. Good acidity grade.

Alcohol by volume: 13,5%.

Acidity: 4,6 g/l.

Sugar: 3 g/l.

Food pairing: an aromatic and balanced wine that is a good accompaniment to typical dishes of the Sardinian tradition, red meat and game.

Serving temperature: 18 °C.



PIERO
MANCINI

CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI

www.pieromancini.it