

MIRA

CANNONAU
DI SARDEGNA DOC

2025



VINO ROSSO | BOTT. 0,75 L | 13,5% ALC. | 16 °C - 18 °C



DENOMINAZIONE E NOME:

Mira, Cannonau di Sardegna DOC

VITIGNI:

Cannonau 100%

ESTENSIONE VIGNETI E BOTTIGLIE PRODOTTE:

7,5 ettari, 45.000 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud/ovest

TIPOLOGIA DI SUOLO:

franco-sabbiosi e argillosi

ANNO DI IMPIANTO: 2002-2005

DENSITÀ: 5.600 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot e in minima parte cordone speronato

PRODUZIONE: 1,5 Kg di uve per ceppo

VENDEMMIA: manuale, in cassette

VINIFICAZIONE:

20% in anfore di terracotta interrate, 80% in acciaio

AFFINAMENTO: 20% in barrique di II° e III° passaggio,
80% in acciaio per circa 8 mesi

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 10 anni

MIRA

CANNONAU
DI SARDEGNA DOC

2025



NOTE DEGUSTATIVE:

Al naso esprime note intense di mora, ciliegia e piccoli frutti rossi, accompagnate da richiami di macchia mediterranea e leggere sfumature speziate. Al palato il sorso è fresco, morbido e scorrevole, con tannini delicati e ben integrati che accompagnano una beva dinamica ed equilibrata. Il finale è piacevolmente sapido, con ritorni fruttati e balsamici.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Si abbina con facilità a una cucina conviviale e contemporanea: burger gourmet, tacos speziati, pulled chicken, pasta al pomodoro e carni alla brace. La sua freschezza e la piacevole scorrevolezza del sorso lo rendono perfetto anche con aperitivi strutturati, taglieri, street food di qualità e piatti mediterranei da condividere. Da provare leggermente fresco con tonno scottato, melanzane arrosto e pecorini giovani.

ANDAMENTO CLIMATICO:

L'annata 2025 è stata caratterizzata da un clima mediamente caldo e da un andamento stagionale equilibrato, pur con alcune fasi di variabilità climatica. L'inverno e l'inizio della primavera hanno registrato precipitazioni regolari, favorendo un buon accumulo delle riserve idriche nel suolo e uno sviluppo vegetativo omogeneo della vite.

La primavera è proseguita con temperature miti e buona ventilazione, accompagnando in equilibrio le fasi di germogliamento e fioritura.

L'estate è stata calda ma ben gestita dalla pianta grazie alla disponibilità idrica accumulata nei mesi precedenti. Alcuni picchi termici tra luglio e agosto hanno accelerato la maturazione, mantenendo un buon equilibrio tra componente aromatica e acidità. Le escursioni termiche nelle settimane precedenti la vendemmia hanno favorito definizione aromatica e freschezza.

Il risultato è stata un'annata equilibrata e qualitativamente molto interessante, con uve sane, ben mature e caratterizzate da ottima intensità aromatica ed equilibrio.