

# CANNONAU

di Sardegna DOC Riserva



**Denominazione e nome:** Cannonau di Sardegna DOC Riserva.

**Vitigni:** Cannonau 100%.

**Estensione vigneti e bottiglie prodotte:** 1,5 ettari, 5.000 bottiglie.

**Esposizione:** sud/ovest.

**Tipologia di suolo:** terreni molto calcarei con tessitura franco-argillosa (vigneto Ruina Figù).

**Anno di impianto:** 2002.

**Densità:** 5600 piante per ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot e in minima parte cordone speronato.

**Produzione:** 1 Kg circa di uva per ceppo.

**Vendemmia:** manuale, in cassette, nella prima decade di ottobre con doppio passaggio di selezione.

**Vinificazione:** dopo la diraspatura e pigiatura soffice, il mosto viene trasferito in anfore di terracotta interrate da 10 HL: qui ha luogo la fermentazione. Come previsto dal metodo Biointegrale, viene attivata in modo naturale, senza l'utilizzo di lieviti selezionati, attivanti né enzimi. Per questa annata la macerazione sulle bucce si è protratta per 30 giorni con follature manuali, due o tre volte al giorno. Successivamente il vino passa in anfore fuori terra, in un locale riscaldato naturalmente, dove lentamente si svolge la fermentazione malolattica.

**Affinamento:** in botte da 10 HL per 20/24 mesi.

**Capacità di invecchiamento:** oltre 10 anni.

**Note degustative:** intensi aromi di bacche rosse e note speziate di mirto e cacao. Al palato è potente, caldo ed avvolgente con tannini spessi e rotondi, bilanciati da una piacevole acidità. Il finale è lunghissimo, con sensazioni leggermente dolciastre ed accenni balsamici, supportato da una piacevole sapidità.

**Abbinamenti consigliati:** vino potente e strutturato che bene si abbina a pietanze a base di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati. Da provare con costolette di agnello o maialino in forno al mirto.

**Temperatura di servizio:** 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



14%