

CANNONAU

di Sardegna DOC



Denominazione e nome: Cannonau di Sardegna DOC.

Vitigni: Cannonau 90%, Tintillu 10%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 12 ettari, 60.000 bottiglie.

Esposizione: sud/ovest.

Tipologia di suolo: il vigneto di Sedda Sa Figù (Cannonau) ha terreni franco-sabbiosi che donano eleganza e freschezza. Sul vigneto Anfiteatro, in una vallata esposta a sud composta da terreni più argillosi, i venti soffiano leggeri: questo apporta complessità, frutto e struttura.

Anno di impianto: 2002-2005

Densità: 5600 piante per ettaro.

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

Produzione: 1,5 Kg di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale, in cassette.

Vinificazione: alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Una piccola parte del mosto ottenuto viene trasferito per la fermentazione in anfore interrate da 1000 lt dove, grazie al naturale controllo della temperatura e alle piccole masse in vinificazione, si protrae la macerazione sulle bucce per 20-25 giorni. La restante quantità del mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione avviene secondo il concetto del Biointegrale, senza utilizzo di enzimi né di lieviti selezionati.

Affinamento: 80% in acciaio, 20% in barrique di secondo e terzo passaggio per 8 mesi.

Capacità di invecchiamento: si mostra al meglio entro 5 anni dalla vendemmia.

Note degustative: spiccate note di frutti di bosco si miscelano in modo sapiente con sentori di cioccolato fondente e tabacco. Tannini soffici al palato ed una buona concentrazione ben bilanciata da una piacevole acidità.

Abbinamenti consigliati: vino giovane, fresco, rotondo e vivace, ideale con antipasti e primi piatti.

Temperatura di servizio: 14-16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



14%