CANNONAU
di Sardegna DOC Riserva

OLIANAS
Sardegna - Italia

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 Figu).
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. La macerazione sulle bucce si è protratta per 35 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 acenni 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%

FAMIGLIA CASADEI