CANNONAU
di Sardegna DOC Riserva

OLIANAS
Sardegna - Italia

Bezeichnung und Name: Cannonau di Sardegna DOC Riserva.
Rebsorten: 100 % Cannonau.
Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 1,5 Hektar, 5.000 Flaschen.
Hanglage: Südwesten.
Bodenart: Sehr kalkhaltige, lehm- und tonhaltige Böden (Weingut Ruina Figu).
Pflanzjahr: 2002.
Dichte: 5.600 Rebstöcke pro Hektar.
Erziehungssystem: Guyot und Spalier-Erziehung zu einem geringen Anteil.
Produktion: Ca. 1 kg Ertrag pro Rebstock.
Weinlese: Handlese in Kisten in den ersten zehn Tagen im Oktober mit Auswahl im doppelten Durchgang.
Vinifikation: Nach dem Entrappen sowie dem leichten Keltern wird der Most in im Boden eingegrabene Terrakotta-Amphoren von 10 hl umgefüllt, in denen die Gärung stattfindet. Wie bei der BioIntegrale-Methode vorgesehen, wird die Gärung unter natürlichen Bedingungen, ohne Einsatz von Reinzuchthefen, Aktivierungsstoffen bzw. Enzymen in Gang gesetzt. Die Maischegärung verläuft 35 Tage lang. Dabei wird es zwei- bzw. dreimal am Tag auf die Pigeage zurückgegriffen. Anschließend wird der Wein in oberirdische Amphoren bei Raumtemperatur umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung langsam erfolgt.
Ausbau: 20-24 Monate im Holzfaß von 10 hl.
Alterungspotenzial: Über 10 Jahre.
Aromen und Geschmacksnoten: Wuchtige Aromen nach roten Beeren und Gewürznoten nach Myrte und Kakao. Am Gaumen ist er kräftig, warm und umhüllend mit dichten und runden durch eine angenehme Säure ausgeglichenen Tanninen. Sehr langer Abgang mit leicht süßlichen Nuancen und balsamischen Nuancen.
Passt zu: Ein kräftiger und strukturierter Wein, der zu Rotfleisch- und Wildgerichten sowie gereiftem Käse passt. Der Wein wird auch zu Lammkoteletts oder gebackenem Spanferkel mit Myrte empfohlen.
Trinktemperatur: 16 °C im Sommer, 18 °C im Winter.

Biointegrale | Biodiversity Friend | Biologico

Rot | 750 ml | 14%

FAMIGLIA CASADEI