

CANNONAU

di Sardegna DOC



Bezeichnung und Name: Cannonau di Sardegna DOC.

Rebsorten: 90 % Cannonau, 10 % Tintillu.

Rebfläche und abgefüllte Flaschen: 12 Hektar, 60.000 Flaschen.

Hanglage: Südwesten.

Bodenart: Die sandigen Lehm Böden vom Weinberg Sedda Sa Figù (Cannonau) verleihen Eleganz und Frische. Im Gebiet Anfiteatro aus tonhaltigen Böden, das in einem der südlichen Sonne ausgesetzten Tal liegt, weht ein leichter Wind, was dem Wein Komplexität, einen fruchtigen Charakter und Struktur verleiht.

Pflanzjahr: 2002-2005

Dichte: 5.600 Rebstöcke pro Hektar.

Erziehungssystem: Guyot und Spalier-Erziehung zu einem geringen Anteil.

Produktion: 1,5 kg Ertrag pro Hektar.

Weinlese: Handlese in Kisten.

Vinifikation: Auf das Entrappen folgt das Keltern durch sanftes Pressen der Beeren. Eingeringer Teil des gewonnenen Mostes wird in Amphoren (von 1000 l) umgefüllt, in denen die Mazeration dank der natürlich kontrollierten Temperaturen und der geringen zu vinifizierenden Mengen 20-25 Tage auf der Maische stattfindet. Die restliche Menge gärt bei kontrollierter Temperatur in Stahltanks. Die Gärung erfolgt nach dem BioIntegrale-Ansatz, d. h. ohne Einsatz von Enzymen bzw. Reinzuchthefen.

Ausbau: 80 % im Stahltank, 20 % im Barrique im zweiten bzw. dritten Durchgang für 8 Monate.

Alterungspotenzial: Die volle Trinkreife erreicht dieser Wein bis 5 Jahre nach der Weinlese.

Aromen und Geschmacksnoten: Ausgeprägte Noten von Waldfrüchten mischen sich auf geschickte Art und Weise mit einem Hauch von Bitterschokolade und Tabak. Am Gaumen sind die Tannine durch eine angenehme Säure gut ausgeglichen.

Passt zu: Vorspeisen und erstem Gang aufgrund seines jungen, frischen, runden und lebendigen Charakters.

Trinktemperatur: 14- 16 °C im Sommer, 18 °C im Winter.



BioIntegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rot



750 ml



14%