

# CANNONAU

di Sardegna DOC Riserva  
2021



**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. 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 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%