

CANNONAU

di Sardegna DOC Riserva
2023



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 costole di agnello o maialino in forno al mirto.

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



Biointegrale



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Biodiversity Friend



Rosso



750 ml



13,5%