

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC

Vitigni: Cannonau 90%, Tintillu 10%

Estensione vigneti ed altimetria: 8 ettari, 400 m s.l.m.

Esposizione: Sud/Ovest

Tipologia suolo: Terreno di Sedda sa figu (Cannonau) presenta terreni sabbiosi che donano complessità e struttura al vino. Nel terreno Anfiteatro i venti soffiano più leggeri, una vallata esposta al sole del Sud: apporta eleganza, frutto e freschezza.

Anno d'impianto: 2002

Densità: 5600 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Produzione: circa 1,5 Kg di uva a ceppo

Vendemmia: Manuale.

Vinificazione: Alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino.

Il mosto ottenuto viene trasferito per la fermentazione in anfore interrate da 1000 Lt. dove, grazie al naturale controllo della temperatura e alle piccole masse in vinificazione, si protrae la macerazione sulle bucce per 20-25 giorni. La fermentazione avviene secondo il concetto del BIOINTEGRALE, cioè senza utilizzo di enzimi né di lieviti selezionati. A fine fermentazione il vino è trasferito in anfore fuori terra in ambiente riscaldato naturalmente per la fermentazione malo-lattica.

Affinamento: 80% in acciaio, 20% in Barrique di secondo e terzo passaggio per 8 mesi. Le uve di Sedda sa figu vengono affinate in legno, quelle dell'Anfiteatro vengono affinate in acciaio con un breve contatto con le bucce per 10-15 giorni. Dopo il primo travaso, il vino è mantenuto in affinamento nell'acciaio, la microssigenazione assicura la conservazione delle caratteristiche fruttate.

Capacità d'invecchiamento: Si apprezza al meglio nei primi 5 anni

Note degustative: Il Cannonau Doc di Sardegna è un vino rosso rubino intenso: in bocca è fresco e di buona struttura con trama di tannini fitti e ben integrati, al naso presenta note fruttate e floreali. Spiccate note di frutti di bosco si miscelano in modo sapiente con sentori di cioccolato fondente e tabacco. Tannini soffici al palato ed una buona concentrazione ben bilanciata da una piacevole acidità.

Abbinamenti consigliati: Vino giovane, fresco e vivace ideale con antipasti e primi piatti.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C.