

# CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA



**Denominazione e nome:** Cannonau di Sardegna Riserva DOC

**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 Figu).

**Anno d'impianto:** 2002.

**Densità:** 5600 piante per ettaro.

**Sistema di allevamento:** Guyot e in minima parte cordone speronato.

**Produzione:** circa 1 kg 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. Per questa annata 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. Per garantire il massimo rispetto delle caratteristiche naturali, questo vino non viene chiarificato o filtrato: eventuali residui sono sintomo della sua integrità.

**Affinamento:** in botti di rovere francese di Slavonia da 10 e 20 hl, per circa 22 mesi. Seguono almeno 6 mesi di riposo in bottiglia.

**Capacità di invecchiamento:** 8-10 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 costelette di agnello o maialino in forno al mirto.

**Temperatura di servizio:** 18°C in inverno, 14-16°C in estate.