

CANNONAU RISERVA

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 DEL SUOLO

Le uve provengono tutte dal Vigneto Ruina Figu: Terreni molto calcarei con tessitura Franco-Argillosa.

ANNOD'IMPIANTO

2002

DENSITA'

5600 piante per ettaro

SISTEMA ALLEVAMENTO

Guyot

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 nè 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 malo-lattica. Per garantire il massimo rispetto delle sue caratteristiche naturali, questo vino non viene chiarificato o filtrato: eventuali residui sono sintomo della sua integrità.

AFFINAMENTO

In botti di rovere francese e di slavia da 10 e 20 Hl per circa 22 mesi. Seguono almeno 5 mesi di riposo in bottiglia.

CAPACITA' 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 costolette di agnello o maialino in forno al mirto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C in inverno, 14°C - 16°C in estate

