

CANNONAU



DENOMINAZIONE E NOME

Cannonau di Sardegna DOC

VITIGNI

Cannonau 95%, Tintillu 5%

ESTENSIONE VIGNETI E BOTTIGLIE PRODOTTE

12 ettari, 60.000 bottiglie

TIPOLOGIA DEL SUOLO

Il vigneto di Sedda sa figu (Cannonau) ha terreni franco-sabbiosi che donano eleganza e freschezza. Sul Vigneto Anfiteatro, in una vallata esposta a Sud e composta da terreni più argillosi, venti soffiano leggeri: questo apporta complessità, frutto e struttura.

ANNO D'IMPIANTO

2002 - 2005

DENSITA'

5600 piante per ettaro

SISTEMA ALLEVAMENTO

Guyot

PRODUZIONE

circa 1,5 Kg di uva per ceppo

VENDEMMIA

Manuale, in cassette

VINIFICAZIONE

Alla diraspatura segue la pigiatura con leggera rottura dell'acino. Il 30% del 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. Il restante 70% del mosto fermenta in vasche di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione avviene secondo il concetto del BIOINTEGRALE, cioè senza utilizzo di enzimi né di lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

Fermentazione malo-lattica e affinamento avvengono parzialmente in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio ed in parte in acciaio, per circa 8 mesi. Infine dopo una minima aggiunta di solfiti, il vino viene imbottigliato. Per garantire il massimo rispetto delle sue caratteristiche naturali, questo vino non viene chiarificato o filtrato: eventuali residui sono sintomo della sua integrità.

CAPACITA' DI INVECCHIAMENTO

Si mostra al meglio entro 5 anni dalla vendemmia.

NOTE DEGUSTATIVE

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, rotondo e vivace ideale con antipasti e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C in inverno - 14°/16°C in estate