

'INU

CANNONAU DI SARDEGNA DOC RISERVA

Vitigno

Cannonau e altre uve rosse locali.

Zona di produzione

Selezione di uve dei vigneti Terre di Ossidiana – Monte Arci e parte centro Sardegna.

Altitudine

Fino a 200 metri s.l.m.

Clima

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

Carattere del terreno

Di origine vulcanica.

Allevamento delle viti

Controspalliera (cordone speronato).

Resa uva per ettaro

60/70 quintali.

Vinificazione

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce 10-15 giorni e pressatura soffice.

Affinamento

12 mesi tra barrique e tonneaux di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore

Rosso granato di buona consistenza.

Profumo

Ottima intensità e finezza, note di frutta a bacca nera come prugna e mora di rovo, liquirizia e cannella fanno da cornice ad una incredibile complessità.

Sapore

Sorso pieno e vigoroso, buona struttura sorretta da un tannino setoso ed elegante.

Temperatura di servizio

16°/18° C.

Abbinamenti

Vino che chiama grandi piatti importanti e strutturati, da provare su pane frattau.

Epoca vendemmia

Terza decade di settembre.

Formato

0,75 l - 1,5 l - 3,00 l.

