

MAMAIOA ROSSO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC BIOLOGICO

Vitigno

Cannonau, uve biologiche certificate.

Zona di produzione

Nord 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

Misto Argilloso - Calcereo.

Allevamento delle viti

Controspalliera (cordone speronato e guyot).

Resa uva per ettaro

90 quintali.

Vinificazione

Pigiatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 7 giorni, maturazione in vasche di cemento vetrificato e serbatoi in acciaio.

Affinamento

In acciaio, cemento e bottiglia per alcuni mesi.

Colore

Rosso rubino luminoso con riflessi violacei.

Profumo

Ottima intensità, emergono sensazioni di frutti rossi come lamponi e ribes, chiude con importanti tocchi balsamici.

Sapore

Freschezza, piacevolezza e sapidità fanno da cornice ad una persistenza ed un tannino delicato.

Temperatura di servizio

13°/15° C.

Abbinamenti

Buona versatilità per preparazioni di formaggi e carne, da provare su culurgiones con salsa al pomodoro fresco e basilico.

Epoca vendemmia

Metà settembre.

Formato

0,75 l.

