



Cannonau D.O.C. Sardegna

Esposizione	Sud-ovest
Tipo di suolo	Medio impasto, con buona componente di sabbia ed argilla e buona presenza di scheletro.
Densità di impianto	5600 ceppi/ettaro
Sistema di potatura	Guyot e cordone speronato
Vendemmia	È effettuata a partire dalla seconda metà di Settembre, esclusivamente manuale con piccole cassette di raccolta, al massimo 18 kg a cassetta
Trasformazione	All'arrivo in cantina le uve sono diraspate, pigiate e indirizzate alle rispettive vasche di fermentazione. Prima dell'avvio della fermentazione la massa viene refrigerata a circa 6-8 °C per 12 ore. Tale abbassamento di temperatura permette l'ottimale estrazione di componenti aromatiche dalle uve. Finita questa fase la temperatura viene lasciata salire naturalmente per l'inizio della fermentazione.
Tini di fermentazione	Vasche in acciaio inox da 50 e 100 hl con controllo della temperatura
Fermentazione	La fermentazione di protrae per circa 10 gg a temperatura controllata, evitando di salire sopra ai 27 °C. Il contatto con le bucce è breve per privilegiare frutto e morbidezza.
Alcool	13,5-14 % alc./vol.
Acidità totale	5,50 g/l
pH	3,5
Abbinamenti	Vino fruttato da consumarsi giovane, ottima eleganza e profumi di lampone e mirto. Vino da tutto pasto.
Temperatura di servizio	16-18 °C