



## Cannonau D.O.C. Sardegna

<b>Esposizione</b>	Sud-ovest
<b>Tipo di suolo</b>	Medio impasto, con buona componente di sabbia ed argilla e buona presenza di scheletro.
<b>Densità di impianto</b>	5600 ceppi/ettaro
<b>Sistema di potatura</b>	Guyot e cordone speronato
<b>Vendemmia</b>	È effettuata a partire dalla seconda metà di Settembre, esclusivamente manuale con piccole cassette di raccolta, al massimo 18 kg a cassetta
<b>Trasformazione</b>	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.
<b>Tini di fermentazione</b>	Vasche in acciaio inox da 50 e 100 hl con controllo della temperatura
<b>Fermentazione</b>	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.
<b>Alcool</b>	13,5-14 % alc./vol.
<b>Acidità totale</b>	5,50 g/l
<b>pH</b>	3,5
<b>Abbinamenti</b>	Vino fruttato da consumarsi giovane, ottima eleganza e profumi di lampone e mirto. Vino da tutto pasto.
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18 °C