

su'entu



SU'ANIMA Cannonau di Sardegna DOC

VITIGNO

Cannonau.

INTRODUZIONE

Il Su'anima nasce da vigneti con esposizione a Sud, su terreni sabbiosi, ad un'altitudine di circa 260 mslm.

Il sistema di allevamento è a cordone speronato con una densità di impianto di 4500 piante/ha.

VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve è quello a partire dall'inizio della prima decade di settembre; le uve vengono raccolte durante la notte per proteggerle dalle alte temperature diurne.

VINIFICAZIONE

La vinificazione del Su'anima è caratterizzata da una fermentazione alcolica con media macerazione (7-10 giorni), durante la quale vengono effettuati dei soffici rimontaggi che permettono un'estrazione più contenuta di polifenoli e antociani. Il processo viene eseguito a una temperatura di 22/24 °C in modo da preservare maggiormente gli aromi di frutta rossa fresca. La fermentazione malolattica avviene in acciaio ad una temperatura di 18/20 °C.

MATURAZIONE

Tutta la massa matura in serbatoi di acciaio e successivo affinamento di un anno in bottiglia.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Vino di grande adattabilità. Dai salumi agli antipasti saporiti, dai primi piatti ai formaggi di media stagionatura.

Da provare con fregua di mare leggermente piccante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C

FORMATI

0,375 l – 0,750 l – 1,5 l

