



## TÈRRUAS CANNONAU Cannonau di Sardegna DOC Riserva

### VITIGNO

Cannonau.

### ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna.

### CLIMA

Temperato – Caldo con inverni miti ed estati calde, con basse precipitazioni.

### TERRENO

Terreni sabbiosi ubicati ad un'altitudine di circa 330 m.s.l.m. vocati per la viticoltura con esposizione a Sud.

### SESTO DI IMPIANTO:

4500 ceppi circa per ettaro, vigneto a controspalliera e potatura a cordone speronato.

### VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve è quella della prima decade di settembre, le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, esclusivamente a mano in cassette, per proteggerle dalle alte temperature diurne.

### VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve una volta raccolte vengono abbattute ad una temperatura di 8/10 °C. e lavorate il giorno successivo, in modo da preservare gli aromi presenti all'interno della buccia. L'85% delle uve vengono pigiadiraspate mentre il restante 15% viene vinificato a grappolo intero con la presenza del raspo. Viene eseguita una macerazione prefermentativa a freddo della durata di 48 ore dove l'estrazione è limitata alla sola componente polifenolica. Trascorse le 48 ore il mosto viene riportato alla temperatura di 18/20 °C e si avvia il processo della fermentazione alcolica che ha una durata di 8-10 giorni circa. Una volta terminata la fermentazione, il vino matura in botti di rovere francese dove avviene la malolattica per una durata di circa 6 mesi. Al termine di questo periodo viene spostato in serbatoi di cemento della tipologia TULIPE che si presentano come un "monolite" in cemento, che con le sue forme richiama un calice. Al termine di questo periodo viene imbottigliato e completa il suo affinamento in bottiglia.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Negli antipasti si sposa alla tartara di pecora, con i primi regala emozioni con il risotto con pecorino e origano, con i secondi come il petto di faraona arrosto accompagnata dal suo fondo, con i vegetali da provare con il cavolfiore rosolato nel burro poi servito come una tagliata.

