



PRIMO SCURO CANNONAU DI SARDEGNA DOC

VITIGNO:
CANNONAU.

ZONA DI PRODUZIONE:
IL TERRITORIO DEL CENTRO DELLA SARDEGNA.

CLIMA:
IL CLIMA DELLA ZONA È MEDITERRANEO, CARATTERIZZATO DA PIOGGE SCARSE DISTRIBUITE IRREGOLARMENTE NEL CORSO DELL'ANNO E CONCENTRATE QUASI TOTALMENTE NELLE STAGIONI AUTUNNALI ED INVERNALI, DA FREQUENTI VENTOSITÀ PROVENIENTI DA MAESTRO, DA TEMPERATURE ELEVATE NEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO, MITI IN AUTUNNO, VARIABILI TRA FREDDO SECCO E MITE IN INVERNO.

TERRENO:
IL CANNONAU INSISTE SU DEPOSITI DI VERSANTE E COLLUVIALI ORIGINATI DA ROCCE EFFUSIVE BASICHE (BASALTI) DEL PLIOCENE SUPERIORE E DEL PLEISTOCENE. SI TRATTA DI SUOLI ARGILLOSO-FRANCHI A REAZIONE ALCALINA, RICCHI IN SCHELETRO, DA POCO A MODERATAMENTE PROFONDI, DOTATI DI OTTIMA STRUTTURA E OTTIMA DOTAZIONE IN MICRO ELEMENTI.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
ALBERELLO E CORDONE SPERONATO.

VENDEMMIA:
TERZA DECADE DI SETTEMBRE - INIZIO OTTOBRE.

VINIFICAZIONE:
MACERAZIONE DI CIRCA 1 SETTIMANA A 24 - 26°C. MATURAZIONE IN ACCIAIO PER ALCUNI MESI. ALTRI 2 MESI IN VETRO NE COMPLETANO L'EVOLUZIONE.

COLORE:
RUBINO.

PROFUMO:
PROFUMO DI BUONA INTENSITÀ CON SENTORI DI FRUTTA ROSA MATURA, PICCOLI FRUTTI E NOTE DI VIOLA.

GUSTO:
ARMONICO E CORPOSO CON FINALE CALDO E PERSISTENTE. OTTIMA STRUTTURA CON TANNINI MORBIDI, SAPORE FRUTTATO.

ABBINAMENTI:
SALUMI, PESCI GRASSI, CARNE ALLA BRACE, FORMAGGI A PASTA TENERA.

GRADAZIONE:
14,5% VOL

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16°C

