



## **AISITTÀ**

### **CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.**

### **Riserva**

### **VENDEMMIA 2021**

---

**TIPOLOGIA:** rosso, secco.

**VARIETÀ:** Cannonau 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Ogliastra.

**ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI:** 25 anni.

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 5500 ceppi/Ha.

**RESA PER ETTARO:** 70 quintali.

**RESA PER PIANTA:** 1,3 kg.

**ALTIMETRIA:** 90 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot semplice.

**TIPOLOGIA DI TERRENO:** da sabbioso a sabbioso/argilloso. Poco profondi costituiti da depositi di sabbie eoliche poste su crostoni carbonatici di tipo marnoso.

**EPOCA DI VENDEMMIA:** ultima decade di settembre.

**VINIFICAZIONE:**

Raccolta manuale in cassette.

Diraspapigiatura.

Macerazione: 14 giorni, abbinata a rimontaggi e delestage.

Fermentazione: in tini di acciaio inox a 22/28 °C.

Fermentazione malolattica: completa.

Elevage: 18 mesi in tonneaux, 6 mesi in acciaio fino a l'ottenimento dell'impidimento naturale.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Produzione: 7.000 bt

**DATI TECNICI:**

Grado alcolico: 14,5% in vol.

Acidità totale: 4,70 g/l.

pH: 3,70