AISITTÀ

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

Riserva

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 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