



INKIBI

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

TIPOLOGIA: rosso, secco.

VARIETÀ: Cannonau 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Ogliastra.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5500 ceppi/Ha.

RESA PER ETTARO: 90 quintali.

RESA PER PIANTA: 1,7 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: 2 mesi di batonnage sulle fecce fini, 4 mesi in acciaio fino all'ottenimento

dell'illimpidimento naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 35.000 bt

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 14% in vol.

Acidità totale: 5,50 g/l.

pH: 3,60