

SARAJA



AISITTÀ CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. Riserva 2019

TIPOLOGIA: rosso, secco.

VARIETÀ: Cannonau 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Ogliastro.

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 all'ottenimento dell'impidimento naturale.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Produzione: 3.500 bt

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 14,5% in vol.

Acidità totale: 4,70 g/l.

pH: 3,70