



INKIBI

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C. **2023**

TIPOLOGIA: rosso, secco. **VARIETÀ:** Cannonau 100%.

ZONA DI PRODUZIONE: Ogliastra/Romangia.

ETÀ MEDIA DEGLI IMPIANTI: 20 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: 2 mesi di batonnage sulle fecce fini, 4 mesi in acciaio fino all'otte-

nimento dell'illimpidimento naturale. <u>Affinamento in bottiglia:</u> 2 mesi.

Produzione: 25.000 bt

DATI TECNICI:

Grado alcolico: 14,5% in vol. **Acidità totale:** 5,50 g/l. **pH:** 3,60