

# sa Raja



## CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

---

**TIPOLOGIA:** rosso, secco.

**VARIETÀ:** Cannonau 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE:** 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:** Cordone speronato.

**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: 10.000 bt.

**DATI TECNICI:**

Grado alcolico: 13% in vol.

Acidità totale: 5,50 g/l.

pH: 3,60