



Carammare

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Il suo nome in lingua sarda significa "rivolto al mare", come rivolto al mare è il vigneto che lo produce.

Vitigno: Cannonau

Tipologia: rosso secco

Tipo di terreno: marnoso

Sistema di allevamento: cortina libera

densità: 4.100 ceppi per ha

Metodi di difesa: lotta integrata

Produzione vigneto: 80/90 q/ha

vendemmia: la raccolta avviene nella 1a -2a decade di ottobre, in relazione alla completa maturazione delle uve verificata mediante la misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante l'analisi sensoriale dell'uva per la valutazione della maturazione aromatica e polifenolica.

Le uve sono vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità affinché possano esprimersi nel futuro vino tutte le caratteristiche tipiche del vitigno.

Vinificazione e invecchiamento:

la vinificazione avviene nel rispetto della tradizione; ad una delicata diraspatura segue una fermentazione con macerazione di 10-15 giorni, a temperatura controllata.

Successivamente le vinacce vengono pressate in modo soffice.

Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in acciaio per 10 mesi, poi imbottigliato e lasciato affinare almeno per 12 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: Rosso brillante

Olfatto: Confettura di ciliegie, sentore di rosa

Gusto: Vellutato, di corpo, caldo

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 14 % vol.

Zuccheri riduttori: < 2 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

pH: 3,4

Anidride solforosa: 90 mg/l

Accostamenti:

Piatti di carne della grande cucina, cacciagione e selvaggina, oltre al classico porchetto arrosto

Temperatura di servizio: 18-20 °C