

TENUTA

ASINARA®



HASSAN

Hassan, il bello. Terzo Re di Algeri nel 1541. Nacque e crebbe giovane pastorello sulla mitica Isola dell'Asinara. Inizialmente strappato dal suo gregge, conquistò poi i favori di Kheie-ed-Dinn, detto il Barbarossa. Con spregiudicatezza e bontà, visse e morì ad Algeri.



Classificazione: Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi

Uvaggio: Cannonau, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Numero di Bottiglie: 6000

Comune di produzione: Sorso (SS)

Altitudine: 70 mls

Resa per ettaro: 33 qli/ha

Tipo di Suolo: Medio Impasto - Sabbioso con discreta presenza di scheletro

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità di impianto: 5681 ceppi/ettaro

Epoca Vendemmiale: 2° e 3° decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve integre, cernita grappolo, soffice diraspatura, cernita acino, macerazione pre-fermentativa a freddo, macerazione fermentativa sulle bucce (circa 20 giorni)

Affinamento: In barriques per 14 mesi e successivamente in bottiglia per oltre 6 mesi

Colore: Rosso rubino intenso con orlo porpora

Profumo: Un vino dall'ampio impatto olfattivo, con note di macchia Mediterranea, tabacco, prugna e spezie che si susseguono e si fondono in costante evoluzione

Sapore: L'assaggio è imponente, con le componenti Gliceriche e alcoliche bilanciate dalla decisa ma raffinata trama tannica e dalla sapidità di forte impronta territoriale. Un sorso appagante e lunghissimo, con un'elegante finale in cui la balsamicità guida abilmente la pariglia di frutti e spezie che si rincorrono a videnda.

Alcool: 15 % vol. **Acidità totale:** 5,8 gr/l

Estratto secco: 30,5 gr/l **Zuccheri residui:** 1,8 gr/l