

TENUTA

ASINARA®



# HASSAN PASSITO

Hassan, il bello. Terzo Re di Algeri nel 1541. Nacque e crebbe giovane pastorello sulla mitica Isola dell'Asinara. Inizialmente strappato dal suo gregge, 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:** Cannonau di Sardegna passito DOC.

**Uvaggio:** 100% Cannonau

**Numero di bottiglie:** 2.000.

**Comune di produzione:** Sorso (SS).

**Altitudine terreno:** 70 mt slm.

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

**Sistema di allevamento:** Cordone speronato.

**Densità di impianto:** 5681 ceppi/ha.

**Resa per ettaro:** 50 q.li/ha alla raccolta, 20 q.li/ha dopo appassimento e 8 q.li/ha dopo l'affinamento in legno.

**Vendemmia:** Manuale, nella seconda decade di Agosto.

**Vinificazione:** Cernita dei grappoli, diraspatura soffice. Fermentazione sulle bucce 20 giorni in acciaio alla temperatura di 24°C.

**Affinamento:** In barriques di rovere francese di secondo passaggio per almeno 24 mesi e successivamente in bottiglia per oltre un anno prima della messa in commercio.

**Colore:** Granato, limpido, con unghia tendente all'arancio.

**Profumo:** Vino dal complesso impatto olfattivo, etereo con note di prugna, marasca, frutta sotto spirito e spezie.

**Sapore:** Ingresso avvolgente, caldo, con note di frutta dolce subito in evidenza. L'importante base alcolica è domata da una giusta acidità che dona freschezza e piacevolezza di beva. Lunghissimo finale che lascia il palato piacevolmente appagato.

**Acidità totale:** 5,5 gr/l

**Estratto secco:** 32,5 gr/l

**Zuccheri residui:** 80 gr/l

**Alcool:** 17 % vol.

