

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, 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 Isola dei Nuraghi IGT.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Granache.

Numero di Bottiglie: 6.000.

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: 33 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella 2 o 3 decade di Settembre.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di celle. Cernita dei grappoli diraspatura soffice, cernita degli acini. Macerazione pre-fermentativa a freddo e sulle bucce per 20 giorni in acciaio alla temperatura di 24°C.

Affinamento: In barriques nuove di rovere francese per almeno 14 mesi e successivamente in bottiglia per oltre 1 anno prima della messa in commercio.

Colore: Rosso rubino, fitto ed impenetrabile.

Profumo: Vino dell'ampio impatto olfattivo, con note di macchia mediterranea, tabacco, prugna, e spezie che si susseguono e si fondono in una coinvolgente evoluzione.

Sapore: Suntuoso, con trama tannica decisa, ma raffinata e sapidità di forte impronta territoriale. Finale lunghissimo con pariglie di frutti rossi e spezie che si rincorrono a vicenda.

Acidità totale: 5,8 gr./lt.

Estratto secco: 31,5 gr./lt.

Zuccheri residui: 1,8 gr./lt.

Alcool: 15 % circa.

