

TENUTA

ASINARA®



Cayenna

2013

TENUTA

ASINARA®

CAYENNA



Classificazione: Vino Rosso Isola dei Nuraghi IGT.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Grenache.

Numero di bottiglie: 3.000.

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: 30 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di Ottobre.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di cella frigo. Cernita manuale dei grappoli, diraspatura soffice, cernita manuale degli acini. Fermentazione e macerazione a freddo e sulle bucce per circa 30 giorni in acciaio alla temperatura di 24°C.

Affinamento: In barriques nuove di rovere Francese per 24 mesi ed almeno 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: Rosso rubino intenso, impenetrabile, con unghia porpora.

Profumo: Particolarmente coinvolgente e ricco: note di tabacco, liquirizia, cioccolato e cuoio si alternano aromi speziati di macchia mediterranea.

Sapore: Ingresso elegante, sapido, vibrante. Tannini vigorosi ma nel contempo fini e vellutati, fanno da supporto ad un vino di grande persistenza gustativa in cui ritroviamo le stesse componenti aromatiche percepite al naso. Finale decisamente appagante.

Acidità totale: 5,8 gr./lt.

Estratto secco: 32,5 gr./lt.

Zuccheri residui: 0 gr./lt.

Alcool: 15 % circa.