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, conquistò poi i favori di Khair-Al-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: 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: 50 q.li/ha alla raccolta, 20 q.li/ha dopo appassimento 1000 litri dopo affinamento in legno.

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di settembre.

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 24mesi 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.

Grafica K3ativa.net