

TENUTA

ASINARA®



INDOLENTE RISERVA



Classificazione: Vino Rosso Cannonau di Sardegna DOC. Riserva.

Uvaggio: 100% Cannonau.

Numero di Bottiglie: 8.000.

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 50 mt slm.

Tipo di suolo: Sabbioso - argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 55 qli/ha.

Vendemmia: Manuale, nella prima o seconda decade di Ottobre.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di cella frigo. Cernita dei grappoli diraspatura soffice, cernita degli acini. Fermentazione e macerazione in acciaio per circa 15 giorni alla temperatura di 24°C.

Affinamento: In botti di legno per 6 mesi con frequenti batonnage e successivo affinamento per 12 mesi in acciaio. Altri 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati.

Profumo: Fine ed intenso, con frutta rossa in evidenza, in particolare mora, susina, lampone, ribes che si alternano a note speziate di pepe, cuoio e liquirizia.

Sapore: L'affinamento in legno integra perfettamente le note fruttate senza sovrastare il sapore del Cannonau. In bocca risulta ampio e persistente.

Acidità totale: 4,9 gr./lt.

Estratto secco: 32,5 gr./lt.

Zuccheri residui: 0 gr./lt.

Alcool: 15% circa.