

TENUTA

ASINARA®



INDOLENTE ROSSO



Classificazione: Vino Rosso Cannonau di Sardegna DOC.

Uvaggio: 100% Cannonau.

Numero di Bottiglie: 30.000.

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 70 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 seconda o terza decade di Settembre.

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 acciaio per 12 mesi con frequenti batonnage ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora.

Profumo: Fine ed intenso, con frutta rossa in evidenza, in particolare mora, susina, lampone, ribes.

Sapore: La notevole spalla acida sostiene l'elevata alcolicità. Beva morbida e fruttata che richiama le stesse note percepite al naso. Finale appagante e persistente.

Acidità totale: 4,9 gr./lt.

Estratto secco: 29,5 gr./lt.

Zuccheri residui: 0,5 gr./lt.

Alcool: 15% circa.