

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 Khair-Al-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.

**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:** 50 q.li/ha.

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

**Vinificazione:** Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di cella frigo. Cernita dei grappoli diraspatura soffice, cernita degli acini. Fermentazione e macerazione e sulle bucce per 20 giorni in acciaio alla temperatura di 24°C.

**Affinamento:** Matura in barriques nuove di rovere Francese per almeno 14mesi e segue affinamento in bottiglia per oltre un anno prima della messa in commercio.

**Colore:** Rosso rubino, fitto ed impenetrabile.

**Profumo:** Vino dall'ampio impatto olfattivo, con note di macchia mediterranea, tabacco, prugna e spezie che si susseguono e si fondono in unica 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:** 0 gr./lt.

**Alcool:** 15 % circa.

