

MAIMONE

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



VITIGNO 100% Cannonau.

Il vitigno sardo a bacca rossa più diffuso in tutta la regione, nella valle dell'oristanese trova un buon areale con la vicinanza del mare ed un clima poco rigido, dove si esprime con vini di buona alcolicità, mediamente strutturati ma molto equilibrati ed eleganti.

TERRENO Di natura detritica, con impasto franco - sabbiosi con possibile presenza di argilla.

ESTENSIONE VIGNETO 15 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Cordone speronato.

CONCIMI Organico naturale.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Vinificazione in rosso.

La macerazione dura circa 8/10 giorni a temperatura controllata intorno ai 24 °C.

AFFINAMENTO Affinamento di 6 mesi in botti di rovere usate, al quale segue un affinamento in vasca di cemento per altri sei mesi.

DESCRIZIONE Colore rosso rubino, al naso presenta sentori di frutti rossi, leggermente tostati. Al palato il vino è secco, fresco e piacevolmente morbido. Un vino di buona struttura ma anche di grande beva.

GRADO ALCOLICO 13,5 % vol

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Antipasti e primi piatti di terra, selvaggina, carni rosse.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18-20 °C