

ARCANOS



Cannonau di Sardegna Denominazione di Origine Controllata

ARCANOS 100% uve CANNONAU con una produzione massima di 20.000 bottiglie per anno, per un vino estremamente elegante e fine.

Un bel suolo arenarico e calcareo giustifica l'uso esclusivo del Cannonau, piantato su pendii dolci esposti a sud, nelle zone alte del territorio di SORSO.

Il lavoro della vigna è gestito in un'ottica di qualità, e la vendemmia è manuale e programmata in funzione della maturazione ottimale.

L'invecchiamento completa l'elaborazione di un vino da conservare a lungo, ma di piacevole beva anche in giovinezza. La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox termoregolate da 100 hl., mantenendo la freschezza del frutto, la rotondità, la morbidezza e rispettando le caratteristiche del terroir.

Colore: Rubino intenso.

Profumo: Accostandolo al naso si coglie un profumo intenso di ribes nero, ciliegia, tabacco, liquirizia. Sfumature eteree.

Sapore: Un vino che stimola indubbiamente la beva, tipico CANNONAU senza inutili carichi ed eccessi di morbidezza, ma giocato sulla freschezza e serbevolezza, finale lungo e convincente, con ulteriori prospettive evolutive.

Non ha problemi ad accompagnare piatti a base di carne come carni al forno, o in casseruola, ma non desta alcuna preoccupazione se lo si abbina a baccalà in casseruola.

Denominazione: ARCANOS denominazione di origine controllata e garantita

Uvaggio: 100% Vermentino di Sardegna

Ubicazione vigneto: Superficie: 4 ha. 200 metri s.l.m. con esposizione sud/sud-ovest

Densità per ettaro: 5.500 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Epoca di vendemmia: E' stata effettuata a mano, a partire dal 2 al 9 Ottobre

Temperatura di fermentazione: 24° C circa con temperatura controllata

Affinamento: 12 mesi in acciaio e per otto mesi in bottiglia

Grado alcolico: 15 % vol.

Acidità totale: 4,60 gr/litro

Estratto: 34 gr/litro

Produzione: 22.000 bottiglie

Servirlo a temperatura ambiente, Si consiglia la decantazione

