

Surrau

# PENTIMA

## NOTE GENERALI

**Tipologia** DOC Cannonau di Sardegna Riserva

**Zona produttiva** Gallura

**Vitigno** 100% Cannonau

**Tipologia del terreno** Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** Dopo un'accurata cernita manuale, l'uva viene pigiata previa diraspatura e inviata nei fermentini di rovere di Slavonia non tostato di medie dimensioni. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni con temperature che non superano mai i 28°C. In questa fase la macerazione prosegue con frequenti rimontaggi. Viene poi prolungata post fermentazione per altri 15-20 giorni a cappello sommerso. Dopo la svinatura il vino, ancora velato, viene mantenuto a 18° C per facilitare la malolattica.

**Invecchiamento** L'affinamento avviene negli stessi tini di rovere di Slavonia in cui è avvenuta la fermentazione per minimo 12 mesi. Viene lasciato alcuni mesi in vasche di cemento di piccole dimensioni, per essere poi trasferito in bottiglia dove rimarrà minimo 6 mesi.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso rubino.

**Profumo** Al naso emerge subito tutta la sua profondità, con i frutti rossi come la marasca legati a note speziate e alla tipica macchia mediterranea.

**Sapore** Anche il sorso è pieno e profondo, vellutato e lunghissimo.

**Abbinamenti** Perfetto in abbinamento a primi di terra importanti, carni rosse e selvaggina.

**Temperatura di servizio** 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2001



ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)  
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,  
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA

