

Surrau

SINCARU

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Cannonau di Sardegna

Zona produttiva Gallura

Vitigno 100% Cannonau

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

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox per una durata di 16-18 giorni a temperatura controllata, durante la quale vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e follature per permettere l'estrazione equilibrata delle sostanze polifenoliche. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica.

Invecchiamento Prima dell'imbottigliamento, riposa per qualche mese in vasche di cemento e botti di rovere di Slavonia non tostate di grande capacità.

NOTE ORGANOLETTICHE

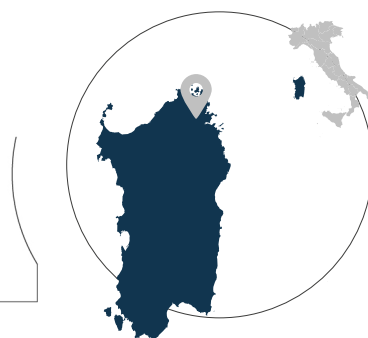
Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso emergono soprattutto frutti rossi, seguiti da ricordi speziati e dalla macchia mediterranea.

Sapore Al palato è morbido e pieno, con bell'equilibrio tra la parte fruttata e le note terziarie.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra e carni rosse alla griglia.

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

