

' INU



Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Dieser Wein ist das Produkt einer Auswahl der besten Trauben aus dem Weingarten "Ovuddai" in Oliena, dem Lesegebiet des Cannonau. Er ist der repräsentativste Wein Sardinien. Erst seit einigen Jahren, seit in den verschiedenen Phasen der Weinbereitung eine neue Sensibilität Einzug gehalten hat, konnte dieser Wein sein Potential zur Entfaltung bringen. Seinen vollen Charakter erhält er durch etwa 12-monatige Reifung in kleinen und mittelgroßen Stieleichenfässern und mindestens 8 Monaten auf der Flasche. Passt gut zu roten Fleischsorten. Wild und reifem würzigen Käse. Reift über mehrere Jahre gut weiter.

Rebsorten	Cannonau 100%,
Anbaugebiet	Dieser Wein ist das Produkt einer Auswahl der besten Trauben aus dem Weingarten "Orvuddai" in Oliena, dem Lesegebiet des Cannonau.
Höhe	300/400 m UNN.
Klima	Typisch mediterran mit milden Wintern, begrenzten Niederschlägen und heißen, luftigen Sommern.
Farbe	Rubinrot, mit zunehmendem Alter Tendenz zu granatroten Schattierungen.
Duft	Intensiv, klarer Weincharakter mit Noten reifer Pflaumen und wilder Brombeeren.
Geschmack	Warm, voll mit charakteristischem Aufbau des unverwechselbaren Geschmacks.
Begleiter	Begleiter für große Braten, Wild und würzigen pikanten Käsetorten
Serviertemperatur	16-18° C
Alkoholgehalt	14 vol %
Restzucker	G/l 2.30
Flüchtige Säure	G/l 5.10 - 0.45
Gesamtsäure	G/l 2.75
SO2 insgesamt	mg/l 115
Freie SO2	mg/l 28
pH	3.88
Gesamtrockensubstanz	g/l 30.3
Bodenbeschaffenheit	Mittlerer Kalkgehalt. Leicht steinig und felsig; erst kurz verwitterte Felsschichten sind ebenfalls zu finden.
Ziehung der Rebstöcke	Cobelet (römische Rebe)
Traubenreife pro Hektar	Doppelzentner 65
Weinreife pro Hektar	hl 40
Weinkelterung	Sanfte Kelterung und Pressung. Vergärung mit bis zu 15-tägiger Mazeration der Schalen 12 Monate in Barriques in ersten und zweiten Durchlauf und mindestens 6 Monate auf der Flasche.