



## GOIMAJOR

### CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC

### SIGNIFICATO DEL NOME

Si riferisce al paese di Guamaggiore, nella parlata locale conosciuto col nome di "Gomaiori".

### DESCRIZIONE

Cannonau rosso rubino dal profumo molto gradevole e dal sapore caratteristico. L'invecchiamento in cantina dura sei mesi. L'affinamento è di tre mesi in bottiglia. Uvaggio 95% Cannonau di Sardegna DOC e 5% uve a bacca rossa autorizzate.

### VIGNETO

Allevamento a spalliera, densità media d'impianto 6.000 ceppi / Ha. Produzione di circa 90/100 qli / Ha.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte e selezionate per la pigiatura. La pasta mosto ottenuta viene trasferita in maceratori per l'estrazione delle sostanze coloranti presenti nella buccia. Il mosto viene successivamente trasferito in contenitori termo-condizionati (24 -26° C) per essere avviato alla fermentazione alcolica. Dopo un breve passaggio in botte il vino viene messo in bottiglia per un ulteriore affinamento di tre mesi.

### CALICE CONSIGLIATO

Calice con una larga imboccatura.

### ABBINAMENTO

Primi piatti strutturati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.



Rosso rubino  
più o meno intenso



Gradevole, caratteristico



Secco, sapido,  
caratteristico

#### UVE

95% Cannonau, 5% uve a bacca rossa autorizzate per la zona

#### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 % vol

#### TERRENO

di medio impasto

#### INVECCHIAMENTO

minimo 6 mesi

#### TEMP. DI SERVIZIO

18°-20° C.

#### AFFINAMENTO

minimo 3 mesi in bottiglia

#### FORMATO BOTTIGLIA

lt 0,75