



TANCA SU CONTI

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC riserva

SIGNIFICATO DEL NOME

Sa Tanca de su Conti è un appezzamento situato in comune di Senorbi di proprietà di una nobile famiglia.

DESCRIZIONE

Il colore intenso, rosso rubino, caratteristico del Cannonau, e il profumo ampio e variato invitano a degustare questo magnifico vino apprezzato dagli appassionati intenditori del Cannonau. Con un gusto armonico, asciutto, sapido e persistente conquista gli elogi degli esperti valutatori. 18 mesi in botte di rovere e sei mesi di affinamento in bottiglia.

VIGNETO

Allevamento ad alberello, densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha.
Produzione di circa 60 q.li / Ha.

VINIFICAZIONE

Le uve Cannonau, vengono raccolte e selezionate per la pigiatura. La pasta mosto passa ai maceratori per l'estrazione delle sostanze coloranti presenti nella buccia. Il mosto viene successivamente trasferito in contenitori termo-condizionati (18° - 20°C) per essere avviato alla fermentazione alcolica. Dopo circa 10 giorni, il vino viene travasato in barriques di rovere francese di lt 225, dove viene lasciato per un periodo di 18 mesi. Finisce l'affinamento in bottiglia per un periodo minimo di sei mesi.

DEGUSTAZIONE

Si consiglia di far ossigenare il vino, all'interno di un decanter, per ammorbidire gli effetti dei tannini, prima della consumazione.

CALICE CONSIGLIATO

Calice con una larga imboccatura.

ABBINAMENTO

Arrosti tipici (porchetto e agnello), Selvaggina, formaggi di media e lunga stagionatura.



Rosso rubino
più o meno intenso



Gradevole, caratteristico



Secco sapido, caldo
e persistente, caratteristico

UVE

100% Cannonau di Sardegna DOC

TEMP. DI SERVIZIO

18°-20° C.

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5 % vol

AFFINAMENTO

minimo 6 mesi in bottiglia

TERRENO

collinare con suolo sciolto e povero

FORMATO BOTTIGLIA

lt 0,75

INVECCHIAMENTO

18 mesi in barriques di rovere