



BAIONE

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC

SIGNIFICATO DEL NOME

Si riferisce ai tini di sughero che, durante la vendemmia raccoglievano i grappoli.

DESCRIZIONE

Colore rosso rubino, gusto e aroma armoniosi, con le caratteristiche tipiche del Cannonau che si magnificano nel palato dove si degusta il sapore secco sapido, caldo e persistente. Uvaggio 100% Cannonau di Sardegna DOC con un affinamento di un anno in botte di rovere e sei mesi in bottiglia. Ecco il nostro apprezzato Cannonau di Sardegna DOC Baione, proposto nella sua elegante bottiglia.

VIGNETO

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

VINIFICAZIONE

Le uve selezionate, vengono avviate alla 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 (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 12 mesi. Finisce l'affinamento in bottiglia per un periodo minimo di sei mesi.

CALICE CONSIGLIATO

Calice con una larga imboccatura.

ABBINAMENTO

Arrosti e formaggi stagionati.



Rosso rubino
più o meno intenso



Gradevole, ampio, note di confettura, frutta rossa matura e macchia mediterranea



Secco sapido, caldo, persistente, morbido e avvolgente

UVE
100% Cannonau

GRADAZIONE ALCOLICA
15 % vol

TERRENO
struttura calcarea associata a frazioni argillose

INVECCHIAMENTO
12 mesi in botti di rovere

TEMP. DI SERVIZIO
18°-20° C.

AFFINAMENTO
minimo 6 mesi in bottiglia

FORMATO BOTTIGLIA
lt 0,75