CANTINA TREXENTA

Dove le passioni diventano vino.

TANCA SU CONTI

CLASSIFICAZIONE
Cannonau di Sardegna DOC riserva

SIGNIFICATO DEL NOME
Sa Tanca de su Conti è un appezzamento situato in comune di Senorbì 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 raccolte, vengono accuratamente selezionate. Dopo la pigiatura, la pasta mosto viene convogliata ai maceratori per la fermentazione a temperatura controllata 24 – 25° C per arrivare a 28° C a fine fermentazione alcolica. Dopo 12 giorni di macerazione, il vino viene trasferito in vasche di cemento vetrificato. Una volta svolta la fermentazione malolatica, sosta in barrique di rovere francese per 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 (porcetto 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

GRADAZIONE ALCOLICA
15 % vol

TERRENO
collinare con suolo sciolto e povero

INVECCHIAMENTO
18 mesi in barriques di rovere

TEMP. DI SERVIZIO
18°-20° C.

AFFINAMENTO
minimo 6 mesi in bottiglia

FORMATO BOTTIGLIA
lt 0,75

Cantina Trexenta | Soc. Coop. Agricola
Sede Legale: Via Piemonte, 40 - 09040 Senorbì (CA) Tel. +(39) 070.9808863

www.cantinatrexenta.it