



Cannonau di Sardegna DOC rosso 'L'ora Grande'

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Sardegna



"L'Or Grande" è un Cannonau in purezza prodotto da La Contralta, piccola azienda nei pressi di Olbia.

Viene affinato 6 mesi in botti nuove di rovere e poi altri due mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Mora, amarena e frutta rossa emergono intensamente al naso seguite da sentori leggermente speziati e balsamici. Al palato è morbido e caldo, la gradazione alcolica quasi non si percepisce e la beva è veramente facile ed invitante. Vino delicato e fruttato. Un vino rosso elegante, intenso e dal marcato carattere.

Vitigno: Cannonau 100 %

Zona di produzione: Gallura - Enas , Loiri Porto San Paolo

Vendemmia: Vendemmia manuale, solo al mattino, ultima decade di settembre

Allevamento: A spalliera

Terreno: Da disfacimento granitico

Vinificazione: L'uva vendemmiata viene diraspata e fatta fermentare a contatto con le bucce per 20 giorni con ripetute follature in serbatoi d'acciaio alla temperatura controllata di 25°C. A fine fermentazione alcolica il vino separato dalle bucce svolge la fermentazione malolattica per circa due mesi sempre in acciaio. Una volta terminata la malolattica il vino viene messo ad affinare in botti di rovere di primo passaggio per 6 mesi.

Trascorsi questi mesi di affinamento in legno il vino viene assemblato, travasato un paio di volte per separarlo dai sedimenti e imbottigliato. Affina un ulteriore mese in vetro prima di uscire sul mercato

Gradazione alcolica: 14,70 %

Colore: Rosso rubino acceso.

Gusto: In bocca è avvolgente con note fruttate e balsamiche, leggermente tannico; sorso caldo ed elegante.

Profumo: Naso di piccoli frutti rossi, spezie e con un chiaro richiamo a sentori balsamici.

Abbinamenti: Classico rosso da carni, tanto alla griglia che brasate, maiale, agnello, selvaggina. Da provare anche con formaggi stagionati.

Allergeni: Contiene solfiti

