



NURAGHE SAS MOLAS **Vendemmia 2013**

CLASSIFICAZIONE: Cannonau di Sardegna DOC. Vino rosso secco

VITIGNO: Cannonau 100%

CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: vinoso, intenso, note di frutti di bosco.

Sapore: Secco, morbido, caldo, elegante e persistente. Vino di straordinaria potenza e longevità.

Gradazione alcolica: 15,50% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 ° C.

ABBINAMENTI: Arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione.

LA VINIFICAZIONE

Il vino NURAGHE SAS MOLAS Cannonau di Sardegna DOC è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve cannonau più sane e mature. Le uve provengono dai vigneti situati in "Anglona" zona non molto distante da Sassari dove il cannonau trova nei terreni a composizione calcarea e a circa 300 msl, un ottimo terroir. L'allevamento è a guyot, Le uve vengono raccolte manualmente e avviate in cassette alla vinificazione nel giro di poche ore. La diraspatura e pigiatura avviene alla temperatura di 18-20°C e sempre sotto controllo termico avviene la fermentazione, attraverso una serie di rimontaggi giornalieri e con un graduale innalzamento della temperatura giorno per giorno fino ad arrivare a 27-28 °C. La fermentazione a contatto con le vinacce è lunghissima e dura dai 15 ai 19 giorni. A fine fermentazione, dopo la svinatura si lasciano decantare le fecce per 4/5 giorni, poi il vino viene travasato in appositi serbatoi in acciaio. Nonostante la morbidezza dei tannini, che ne consentono un consumo anche immediato, è vino che matura e migliora le sue caratteristiche nel tempo.

Il vitigno Cannonau

E' il vitigno rosso più caratteristico e famoso della Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola, ma con una predominanza nelle zone più interne del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine, ma recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone dell'isola. Il cannonau ha quindi origini autoctone. Il Cannonau presenta un grappolo di media grandezza, serrato o semi-serrato, l'acino è medio, rotondo, con buccia sottile di colore nero violaceo, con polpa sciolta a sapore neutro, con succo leggermente rosato. Questo vitigno ha in genere una maturazione tardiva (III o IV epoca). Non ha particolari esigenze pedo climatiche ed è per tale ragione che ha potuto diffondersi in tutta l'Isola. Il Cannonau viene utilizzato per ottenere l'omonimo vino DOC "Cannonau di Sardegna" nelle sue diverse tipologie e sotto-denominazioni. Il vino si esprime meglio con valori alcolici abbastanza alti e tali da esaltare le sue caratteristiche di vino vigoroso, pieno e caldo ma elegante.