



**RENTILES**  
**Vendemmia 2013**  
**Lotto L501**

**CLASSIFICAZIONE:** Cannonau di Sardegna DOC. Vino rosso secco

**VITIGNO:** Cannonau 100%

**CARATTERISTICHE**

**Colore:** rosso rubino con riflessi violacei

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

**Sapore:** Secco, corposo e persistente.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Temperatura di servizio:** 18-20 ° C.

**ABBINAMENTI:** Arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggio pecorino sardo dop stagionato. Ottimo anche con piatti di mare come anguille, bistecche di tonno o pesce spada alla griglia.

**LA VINIFICAZIONE**

Il vino RENTILES Cannonau di Sardegna DOC è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve cannonau. 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. A fine fermentazione, 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**

È 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.