



MELIS

CANNONAU MELIS

Cannonau di Sardegna d.o.c.
Rosso

Dalla uve Cannonau abbiamo ottenuto uno dei classici vini della nostra Regione che col suo carattere e la sua piacevolezza rispecchiano la nostra isola. Vino rosso dal colore rubino tendente al porpora con sentori di frutti maturi. Il giusto è morbido, asciutto e persistente.

Note vinicole

Vitigno- Cannonau in purezza

Vigneto - Pauli Craxia Uras

Allevamento delle viti e resa ceppo - Spalliera con capo a frutto; gemme per ceppo 10/12

Vendemmia - Fine Settembre: gradi babo 19-21 , acidità totale 4,5 - 5,5 gr/lit, ph 3,55 -3,7

Vinificazione

Ammostamento - Diraspamento e successiva pigiatura

Fermentazione - Macerazione a temperatura controllata, di 30 C° per 6 giorni

Cure - Vinificazione tradizionale con rimontaggi frequenti ogni 6 ore per 15 minuti; decantazione naturale e successivi travasi dopo la svinatura

Affinamento - in serbatoio in acciaio inox per 6/12 mesi

Imbottigliamento - In atmosfera di azoto. Tappo di sughero naturale

Dati tecnici - grado alcolico: 13,5%Vol.; acidità totale: 5,20 gr/lit in acido tartarico; zuccheri residui: 0,20 gr/lit.

Caratteristiche - colore rosso rubino tendente al porpora, profumi intensi, tipici di frutti maturi, gusto morbido, pieno persistente.

Abbinamenti - vino da tutto pasto: dai primi a base di pasta e legumi, alle carni rosse e di cacciagione, ai formaggi stagionati e salumi piccanti. Temperatura di servizio 16/18°C.

