



**SURRAU**



## PENTIMA

Cannonau di Sardegna D.O.C.  
Riserva

### VITIGNO

Cannonau 100%

### ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

### ALTITUDINE

70 – 120 m s.l.m.

### TERRENO

Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso

### ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone speronato

### VENDEMMIA

Terza decade di settembre

### VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata cernita manuale l'uva viene diraspata, pigiata e trasferita in fermentini di rovere di Slavonia non tostato da 35HL. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni con temperature che non superano mai i 28°C. La macerazione prosegue con frequenti rimontaggi e viene prolungata post fermentazione per altri 15-20 giorni a cappello sommerso.

Dopo la svinatura il vino, ancora velato, viene mantenuto a 18°C per facilitare la malolattica.

### MATURAZIONE E AFFINAMENTO

L'affinamento avviene negli stessi tini di rovere non tostato in cui è avvenuta la fermentazione per almeno 12 mesi, seguito da alcuni mesi in vasche di cemento di piccole dimensioni e da un ulteriore affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi a temperatura costante di circa 15°C.

### FORMATO

0,75 L