



**SURRAU**



## SINCARU

### Cannonau di Sardegna D.O.C.

#### 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

La vinificazione avviene in vasche di acciaio inox per 16-18 giorni a temperatura controllata, durante la quale vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e follature per permettere l'estrazione equilibrata delle sostanze polifenoliche. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica.

#### MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Prima dell'imbottigliamento, riposa per qualche mese in vasche di cemento e botti di rovere di Slavonia non tostate di grande capacità.

#### FORMATO

0,75 L