



L'ORA GRANDE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC ROSSO

La Contralta srl società agricola
via Vignola 18 Olbia (SS)

INFO VITIGNO

Annata	2019
N° bottiglie prodotte	3.300
Tipo di uva	Cannonau 100 %
Allevamento	A spalliera
Anno impianto	2005
Superficie (Ha)	1
Altitudine (m. s.l.m.)	150 m s.l.m.
Esposizione	nord-est
Terreno	Disfacimento granitico
Vendemmia	Vendemmia manuale, solo al mattino, ultima decade di settembre
Zona di produzione	Gallura - Enas , Loiri Porto San Paolo

Vinificazione ed affinamento L'uva vendemmiata viene diraspata e fatta fermentare a contatto con le bucce per 20 giorni con ripetute follature in serbatoi d' acciaio alla temperatura controllata di 25°C. A fine fermentazione alcolica il vino separato dalle bucce svolge la fermentazione malolattica per circa due mesi sempre in acciaio. Una volta terminata la malolattica il vino viene messo ad affinare in botti di rovere di primo passaggio per 6 mesi. Trascorsi questi mesi di affinamento in legno il vino viene assemblato, travasato un paio di volte per separarlo dai sedimenti e imbottigliato. Affina un ulteriore mese in vetro prima di uscire sul mercato.

CARAT. ORGANOLETTICHE

Profumo	Naso di piccoli frutti rossi, spezie e con un chiaro richiamo a sentori balsamici.
Colore	Rosso rubino acceso
Gusto	In bocca è avvolgente con note fruttate e balsamiche, leggermente tannico; sorso caldo ed elegante.
Gradazione % Vol	14,70%
Acidità tot. Gr./lt.	4,7
Zuccheri residui gr./Lt.	0,3
Estratto secco netto gr./Lt.	29,10

Abbinamenti Classico rosso da carni, tanto alla griglia che brasate, maialeto, agnello, selvaggina. Da provare anche con formaggi stagionati.

