

L'ORA GRANDE
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Uva: Cannonau 100 %
Allevamento: A spalliera
Anno impianto: 2005
Superficie (Ha): 1
Altitudine: 100 m s.l.m.
Esposizione: nord- est
Terreno: Disfacimento granitico
Vendemmia: Vendemmia manuale, solo al mattino, ultima decade di settembre
Zona di produzione: Sardegna

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 viene messo in legno, dove fa fermentazione malolattica e matura per 8 mesi. Trasferito in acciaio per un ulteriore breve passaggio, il vino imbottigliato affina almeno un altro mese in vetro prima di uscire sul mercato.

Caratteristiche 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.

Note:

Il nome "L'ora grande" è tratto dalla poesia *L'ora nostra* di Umberto Saba.

L'etichetta è stata studiata da un celebre architetto e designer inglese, padre del minimalismo in architettura e design in Europa.

