

# L'Ora Costante

## Cannonau di Sardegna DOC



Uva: Cannonau 100 %

Allevamento: Ad alberello

Anno impianto: 2019

Superficie (Ha): 2

Altitudine: 20-50 m s.l.m.

Esposizione: sud-est

Terreno: Disfacimento granitico

Vendemmia: manuale, solo al mattino, ultima decade di agosto

Zona di produzione: Podere di Palau-Gallura-Sardegna

---

### Vinificazione ed affinamento

L'uva vendemmiata a mano nelle prime ore del mattino viene portata in cantina dove, una volta diraspata e pigiata, viene avviata alla fermentazione alcolica. La fermentazione è svolta a temperatura controllata e dura circa 2 settimane con ripetute follature della massa.

A fermentazione ultimata il vino separato dalle bucce viene travasato in vasca di cemento non vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e affina fino a luglio quando viene imbottigliato.

---

### Caratteristiche organolettiche

Profumo:

nitido e varietale di piccoli frutti rossi e viola

Colore:

rosso rubino intenso

Gusto:

equilibrato con vibrante sensazione tannica e lungo retrogusto.

---

### Note

Il nome "L'Ora Costante" è tratto dalla poesia "Dove la luce" di Giuseppe Ungaretti.

---

### Abbinamenti

Carni rosse, formaggi.