

# 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: 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.

---

### Abbinamenti

Carni rosse, formaggi.