

NEALE

CANNONAU DI SARDEGNA

Denominazione di origine controllata
DOC wines

DESCRIZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino , con tendenza al granato col tempo. I profumi sono nitidi di tabacco e china. Al palato è succoso e dal fruttato croccante. I tannini sono eleganti e il finale teso e saporito.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalle vallate di Locoe e Sorasi e dai terreni alti di " Sa Lacana", in agro di Orgosolo. I piccoli vigneti, adagiati su dolci colline, sono coltivati direttamente dai soci e , grazie alla salubrità dei luoghi, necessitano di limitati interventi antiparassitari.

VITIGNO

85% Cannonau ,15% Muristellu (Bovale)

FORMA DI ALLEVAMENTO

I piccoli vigneti consentono un controllo minuzioso delle piante e l'allevamento ,ad alberello e cordone speronato, è orientato alla qualità.

LAVORAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono conferite, immediatamente dopo la vendemmia, in cantina ove, dopo la diraspigiatura, subiscono la macerazione per 10-15 giorni, a temperatura controllata, con rimontaggi e follature. L'affinamento avviene in contenitori d'acciaio per circa 6 mesi, a cui segue un riposo in bottiglia prima della vendita.

TIPOLOGIA: Rosso-Secco

CONTENUTO ALCOLICO: 14,50 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

FORMATO DISPONIBILE: 0,75 L

ABBINAMENTI

Si abbina ai primi piatti, alle carni in umido, alle grigliate ed ai formaggi con parziale stagionatura.

NEALE

CANNONAU DI SARDEGNA

Denominazione di origine controllata
DOC wines

NAME: Neale

TYPE OF WINE: red, medium bodied

CLASSIFICATION: Cannonau di Sardegna D.O.C.

GRAPE VARIETY: Cannonau 85%, Bovale 15%

PLACE OF ORIGIN: Locoe & Sorasi, Orgosolo

CLIMATE: Mediterranean

SOIL: decayed granite

ALTITUDE: 300m - 600m

YIELD: 35 quintals per hectare

VINEYARD AGE: 50 years old

VINES TRAINING SYSTEM: guyot and bush system

HARVEST: beginning of October

VINIFICATION: the grapes are rigorously picked by hand in boxes. After the destemming and a sort maceration on the skins, the grapes are pressed gently. The fermentation is done in stainless steel tanks.

MATURATION: stainless steel tanks

BOTTLING: 8 months after the harvest

ALCOHOL: 14,5%

AGING POTENTIAL: 10 years

SERVING: 18°

BOTTLE SIZE: 0,75 L



CANTINE
DI ORGOSOLO