

FÒLA

Classificazione:	Cannonau di Sardegna DOC
Varietà:	Cannonau 100%
Anno di produzione:	2012
Comune di produzione:	Monti - Sardegna (Italia)
Suoli d'origine:	Tendenzialmente sabbiosi, sciolti
Altimetria:	700 slm
Resa per ettaro:	65 q.li/ha
Sistema di allevamento:	Guyot
Densità di allevamento:	5000 pianta/ha
Epoca di vendemmia:	Fine Settembre, inizio Ottobre
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte a mano in cassette. La fermentazione a temperatura controllata richiede alcuni giorni per estrarre l'interno potenziale polifenolico delle uve. La fermentazione malo lattica e la successiva maturazione avvengono in apposite vasche in acciaio e botti di grande dimensione.
Temperatura di fermentazione:	24-26° C
Durata della fermentazione:	10-15 giorni
Affinamento:	Feccia nobile
Epoca di imbottigliamento:	Giugno dell'anno successivo alla vendemmia
Gradazione alcolica:	14,5% vol
Capacità evolutiva:	8-10 anni
Colore:	Rosso rubino con riflessi violacei intensi
Naso:	Ricco il bouquet, si passa dalla ciliegia all'amarena e si termina con fini note di menta piperita
Palato:	Morbido e con una buona persistenza aromatica
Abbinamenti:	Selvaggina, cinghiale in umido, pecorino sardo stagionato



SIDDÙRA
Sardegna in purezza

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA SRL
Localia Siddura Snc
07020 Luogosanto (OT)
SARDEGNA-ITALIA
Tel. +39 079 65 73 027
info@siddura.com
www.siddura.com