

ÈREMA

Èrema è il vino rosso più giovane della nostra cantina. Uve rosse Cannonau, vinificate con metodi tradizionali, dalla vivace freschezza e dai profumi di piccoli frutti del sottobosco, che lo rendono interessante fin dai primi mesi dell'anno. La sua morbidezza e piacevolezza di beva gli consentono di essere un perfetto abbinamento per i piatti della cucina tradizionale sarda

NOMEN EST OMEN: ÈREMA (etrusco) – Piccola piantina

ANNO DI NASCITA: 2012
PREMI VINTI AL 1/1/2024: 52
Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC
Varietà: Cannonau 100%

Anno di produzione: 2022
Area di origine: Regione Sardegna (Italia)
Suolo: Sabbiosi e calcarei

Altimetria: 200-300 m slm
Resa per ettaro: 65 q.li/ha
Forma di allevamento: Guyot e cordone speronato
Densità di impianto: 5000 piante/ha

Vinificazione: L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e lasciata macerare per 10-15 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate.

Temperatura di fermentazione: 24-26 °C
Durata della macerazione: 10-15 giorni
Maturazione: *Sur lies*

Periodo di imbottigliamento: Estate 2023

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.
Capacità evolutiva: 5 anni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: Rosso brillante con riflessi violetti.
- Olfatto: Fine ed intenso con delicate note di piccoli frutti del sottobosco, di ciliegia e di macchia mediterranea.
- Sapore: Fresco, fruttato e dal buon equilibrio gusto olfattivo. Di pronta beva.

Conservazione: Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C – 70%. Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

