



VITIGNO

Cannonau 100%

COLORE

Rosso rubino

ETÀ DELLE VITI

Circa 45 anni

ALTITUDINE VIGNETO

180 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Drenante da disfacimento granitico.

VENDEMMIA

Manuale, in cassetta,
ultimi giorni di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve, attentamente selezionate dai più vecchi vigneti dell'Azienda, vengono diraspate e trasferite in vasche di acciaio inox dove ha inizio la fermentazione alcolica per 25-30 giorni con follature manuali giornaliere. Al termine della fermentazione il vino affina in grossi botti di legno, dove si effettua settimanalmente "batonage" sulle fecce fino a spontanea fermentazione malolattica.

MATURAZIONE E
AFFINAMENTO

Per circa 8 mesi in serbatoi di acciaio, dai 12 ai 18 mesi in botti grandi e circa 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Monte Tundu è un Cannonau che affina in grandi botti di rovere, ed esprime la longevità e il carattere di questo grande vitigno autoctono, qui nella sua versione classica. Profilo olfattivo fine ed elegante, con profumi di frutti rossi in confettura, petali di rosa e spezie dolci. Di media tannicità, caldo e dal finale lungo e avvolgente.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16-18° C