


BERRITTA
DORGALI



MONTETUNDU
CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.

MONTETUNDU

CANNONAU DI SARDEGNA D.O.C.



VITIGNO	Cannonau 100%
COLORE	Rosso rubino
ETÀ DELLE VITI	45/50 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	140 s.l.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Est
RESA VIGNETO	60 q.li/ha
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 8 mesi in serbatoi di acciaio, 18 in legno da 10 hl e 6 in bottiglia prima di essere messo in commercio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Monte Tundu è un Cannonau che affina in grandi botti di rovere per 24 mesi, 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
CONFEZIONE	Bottiglia 75 cl e Magnum 1,5 lt