



**NURAGHE SAS MOLAS  
RISERVA 2016**

**CLASSIFICAZIONE:** Cannonau di Sardegna DOC. Vino rosso secco

**VITIGNO:** Cannonau 100%

**CARATTERISTICHE**

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei

**Profumo:** vinoso, intenso, note di frutti di bosco.

**Sapore:** Secco, morbido, caldo, elegante e persistente. Vino di straordinaria potenza e longevità.

**Gradazione alcolica:** 15,50% vol.

**Temperatura di servizio:** 18-20 ° C.

**ABBINAMENTI:** Arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati. Ottimo vino da meditazione.

**LA VINIFICAZIONE**

Il vino NURAGHE SAS MOLAS Cannonau di Sardegna DOC è un vino rosso ottenuto dalla vinificazione in purezza delle uve cannonau più sane e mature. Le uve provengono dai vigneti situati in "Anglona" zona non molto distante da Sassari dove il cannonau trova nei terreni a composizione calcarea e a circa 300 msl, un ottimo terroir. L'allevamento è a guyot. Le uve vengono raccolte manualmente e avviate in cassette alla vinificazione nel giro di poche ore. La diraspatura e pigiatura avviene alla temperatura di 18-20°C e sempre sotto controllo termico avviene la fermentazione, attraverso una serie di rimontaggi giornalieri e con un graduale innalzamento della temperatura giorno per giorno fino ad arrivare a 27-28 °C. La fermentazione a contatto con le vinacce è lunghissima e dura dai 15 ai 19 giorni. A fine fermentazione, dopo la svinatura si lasciano decantare le fecce per 4/5 giorni, poi il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese da 500 litri per un periodo di affinamento di almeno 10 mesi. Successivamente il vino prosegue la sua maturazione in appositi serbatoi in acciaio. Dopo due anni di invecchiamento complessivo il vino viene imbottigliato e ulteriormente affinato per almeno altri due mesi prima di essere commercializzato. Il confezionamento è effettuato con bottiglia incartanata orizzontalmente.

**Il vitigno Cannonau**

E' il vitigno rosso più caratteristico e famoso della Sardegna. La coltivazione di questo vitigno è diffusa in tutta l'isola, ma con una predominanza nelle zone più interne del territorio. Fino a poco tempo fa non se ne conosceva con certezza l'origine, ma recenti studi hanno dimostrato la sua endemicità, infatti resti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa sono stati ritrovati in diverse zone dell'isola. Il cannonau ha quindi origini autoctone. Il Cannonau presenta un grappolo di media grandezza, serrato o semi-serrato, l'acino è medio, rotondo, con buccia sottile di colore nero violaceo, con polpa sciolta a sapore neutro, con succo leggermente rosato. Questo vitigno ha in genere una maturazione tardiva (III o IV epoca). Non ha particolari esigenze pedo climatiche ed è per tale ragione che ha potuto diffondersi in tutta l'Isola. Il Cannonau viene utilizzato per ottenere l'omonimo vino DOC "Cannonau di Sardegna" nelle sue diverse tipologie e sotto-denominazioni. Il vino si esprime meglio con valori alcolici abbastanza alti e tali da esaltare le sue caratteristiche di vino vigoroso, pieno e caldo ma elegante.