



TANCA RAINA



**MENICO**  
CANNONAU DI SARDEGNA  
DOC

Classificazione: Cannonau di Sardegna DOC

Annata: 2018

Età del vigneto: 30 anni

Esposizione: Sud

Altitudine: 120 metri slm

Superficie: 0,8 ettari

Terreno: disfacimento granitico misto calcare

Zona di produzione: Dorgali, centro Sardegna

**Vinificazione:** le uve vendemmiate a mano vengono dirasate e messe in tini aperti dove avviene la fermentazione alcolica a contatto con le bucce senza controllo della temperatura. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni durante i quali vengono svolte ripetute follature della massa. A fermentazione alcolica ultimata il vino viene separato dalle bucce con torchiatura soffice e messo in vasche d'acciaio a svolgere la fermentazione malolattica. A fermentazione malolattica ultimata il vino viene travasato e lasciato affinare in vasche d'acciaio fino alla primavera successiva

**Affinamento:** 7 mesi in acciaio e 1 mese in bottiglia

**Esame visivo:** rosso rubino porpora

**Esame olfattivo:** profumi intensi che rimandano alla ciliegia, alla violetta e al cioccolato

**Esame gustativo:** gustoso al sorso, spicca la freschezza, il frutto fragrante, la nota tannica vivace e la grande bevibilità

**Abbinamenti gastronomici:** selvaggina, tagli di carni importanti, formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** 18°C

**Gradazione Alcolica:** 13,50% Vol.

**Azienda Agricola Stefano Cau**

Località Sa Raina

Strada Provinciale 147 Monti-Telti km 3

07020 Monti (OT)

info@tancairaina.it