

FÒLA

Fòla è per noi l'essenza del Cannonau. Vigneti che la cantina segue direttamente dal punto di vista agronomico, monitorando la maturazione della buccia e la gradazione attraverso analisi sensoriali e di laboratorio. Questo vitigno ha trovato in Sardegna il suo habitat ideale e soltanto in questa terra raggiunge quella ricchezza aromatica e polifenolica che lo rendono a pieno titolo il principe di tutti i rossi dell'isola. Un vino complesso, caldo e ricco in estratto.

NOMEN EST OMEN: FÒLA (gallurese) – Favola

Classificazione:	Cannonau di Sardegna DOC Riserva
Varietà:	Cannonau 100%
Anno di produzione:	2017
Area di origine:	Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Terreni sabbiosi e da disfacimento granitico
Altimetria:	
Resa per ettaro:	300 m slm
Forma di allevamento:	60 q.li/ha
Densità di impianto:	Cordone speronato e alberello 5600 piante/ha
Vinificazione:	L'uva raccolta a mano, viene selezionata, diraspata e fatta macerare per un periodo medio-lungo. Il successivo affinamento in botte ne completano il ricco quadro organolettico.
Temperatura di fermentazione:	
Durata della macerazione:	26-28 °C
Maturazione:	28-30 giorni <i>Sur lies</i>
Periodo di imbottigliamento:	Autunno 2019
Gradazione alcolica:	15,5%
Capacità evolutiva:	12 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
- Colore:	Rosso rubino
- Olfatto:	Ricco bouquet di frutta matura, prugna e amarena che si fondono con note speziate e un finale di ciliegia sotto spirito
- Sapore:	Caldo, morbido e armonico. Dalla buona persistenza aromatica e con una setosa trama tannica
Abbinamenti:	Agnello in umido e carni arrosto. Pecorini di media e lunga stagionatura con miele
Conservazione:	Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C – 70%. Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

