



Cantina Gostolai

Vini di Oliena, identità e Tradizione

Sos Usos de una'ia – Cannonau di Sardegna



UVAGGIO : Cannonau oltre il 90 %, 10 % circa pascale e bovale;
PERIODO DI RACCOLTA : fine settembre, inizi di ottobre;
VIGNETI AD ALBERELLO E SPALLIERA con rese di circa 50 q/ha;
VINIFICAZIONE : in acciaio, con macerazioni che possono arrivare fino a 15 giorni, evoluzione in legno per 12 mesi, affinamento in bottiglia sei mesi;
ACIDITA' TOT .: 5,0 g/l; GR. ALC.: 14,5 % Vol;
ESTRATTI TOTALI : 31,8 g/l;
COLORE : rubino cardinalizio, spesso, lucido e brillante;
NASO : frutta rossa fresca, peperone dolce, cotognata, legno di asfodelo, intenso e lungo;
GUSTO : conserva le sensazioni olfattive, un complesso morbido in equilibrio con acidi e tannini rotondi, buona la persistenza e la pulizia finale;
ABBINAMENTI : vino decisamente strutturato con ampio spettro di abbinamenti, dal prosciutto casareccio ai formaggi stagionati, pesci grassi arrosto e capretto in umido;