

## URÙLU

CANNONAU DI SARDEGNA

Denominazione di origine controllata

DOC wines

### DESCRIZIONE

Il vino ha un colore rosso rubino, profumi intensi di frutti di bosco, con note speziate e accenti balsamici. Al palato risulta caldo, di buona struttura, con tannini morbidi e una piacevole freschezza, che lo rendono molto armonioso. Il finale è sapido e persistente.

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalle vallate di Locoe e Sorasi e dai terreni alti di "Sa Lacana", in agro di Orgosolo. I piccoli vigneti, adagiati su dolci colline, sono coltivati direttamente dai soci e, grazie alla salubrità dei luoghi, necessitano di limitati interventi antiparassitari.

### VITIGNO

95% Cannonau e l'altro 5% uve rosse autoctone.

### FORMA DI ALLEVAMENTO

I piccoli vigneti consentono un controllo minuzioso delle piante e l'allevamento, ad alberello e cordone speronato, è orientato alla qualità.

### LAVORAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono conferite, immediatamente dopo la vendemmia, in cantina ove, dopo la diraspigiatura, subiscono la macerazione per 10-15 giorni, a temperatura controllata, con rimontaggi e follature. L'affinamento, di circa 12 mesi, avviene in botti di rovere di secondo e terzo passaggio, a cui segue un riposo in bottiglia per 3 mesi prima della vendita.

**CONTENUTO ALCOLICO:** 15 %

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C

**FORMATO DISPONIBILE:** 0,75L, 1,5L

### ABBINAMENTI

Vino per primi piatti con sughi corposi, carni arrosto e formaggi di buona stagionatura. Ideale con il maialetto arrosto.

### ETICHETTA

A "fisarmonica", chiusa con filo di seta prodotta a Orgosolo, secondo una tradizione pluricenteneraria che incorpora una preziosa abilità manifatturiera a cui questi vini idealmente si ispira.

## URÙLU

CANNONAU DI SARDEGNA

Denominazione di origine controllata

DOC wines

**NAME:** Urulu

**TYPE OF WINE:** red, full bodied

**CLASSIFICATION:** Cannonau di Sardegna D.O.C.

**GRAPE VARIETY:** Cannonau 95%, Monica, Carignano, Bovale 5%

**PLACE OF ORIGIN:** Locoe & Sorasi, Orgosolo

**CLIMATE:** Mediterranean

**SOIL:** decayed granite

**ALTITUDE:** 300m - 600m

**YIELD:** 35 quintals per hectare

**VINEYARD AGE:** 50 years old

**VINES TRAINING SYSTEM:** guyot and bush system

**HARVEST:** beginning of October

**VINIFICATION:** the grapes are rigorously picked by hand in boxes. After the destemming and a sort maceration on the skins, the grapes are pressed gently. The fermentation is done in stainless steel tanks.

**MATURATION:** 9 months in tonneau oak barrels

**Bottling:** 12 months after the harvest

**ALCOHOL:** 15%

**AGING POTENTIAL:** 10 years

**SERVING:** 18°

**BOTTLE SIZE:** 0,75L, 1,5L



CANTINE  
DI ORGOSOLO