

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 pluricenteneria 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