

Foras

CANNONAU DI SARDEGNA - DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

| | | | |
|---|---------------------------|------------------------|--------------------------|
| Uvaggio/grapes/Rebsorte | Cannonau 100% | Cannonau 100% | Cannonau 100% |
| Zona di produzione/production area/ Anbaugebiet | Sardegna | Sardinia | Sardinien |
| Altimetria del vigneto/position of vineyard/ Höhenlage des Weinbergs | Sul livello del mare | At the sea level | Auf Meereshöhe |
| Tipologia dei terreni/type of terroir/ Bodenart | Disfacimento trachitico | Trachite weathering | Trachyt-Verwitterung |
| Sistema di allevamento/cultivation sytem/ Reberziehungssystem | Spalliera | Espallier | Spallier |
| Densità dei ceppi/density of plants/ Pflanzdichte der Rebstöcke | 4.000 per ettaro | 4.000 per hectare | 4.000 pro Hektar |
| Produzione per ettaro/production per hectare/Hektarertrag | 9 tonnellate | 9 metric tons | 9 Tonnen |
| Età media delle viti/average age ove vinestock/Durchschnittliches Alter der Reben | 15 anni | 15 years | 15 Jahre |
| Epoca vendemmia/harvesting period/ Zeitpunkt der Lese | 4ª settimana di settembre | 4th week in September | 4. Septemberwoche |
| Vinificazione/vinification/Vinifikation | In acciaio per 10 giorni | In steel for 10 days | 15 Tage in Edeltanks |
| Fermentazione alcolica/ alcoholic fermentation/Alkoholische Gärung | In acciaio | In steel | In Edeltanks |
| Fermentazione malolattica/malolactic fermentation/ Malolaktische Gärung | Interamente svolta | Performed in full | Ganz durchgeführt |
| Affinamento/ aging/Verfeinerung | 3 mesi in bottiglia | 3 months in the bottle | 3 Monate auf der Flasche |

