

Corona Majore

Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Il nome di questo vino è quello del sito in cui sono ubicati i primi vigneti delle Tenute Soletta.

Tipologia: Rosso fermo riserva

Vitigno: 100% Cannonau

Ubicazione dei vigneti: Corona Majore, Florinas (SS)

Esposizione: Nord/Est

Altitudine: 400 m slm

Terreno: Arenario, calcareo e sabbioso

Forma di allevamento: Cordone Speronato e Guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Anno d'impianto: 1965

Resa per ettaro: 90 quintali

Epoca di vendemmia: ottobre

Tipo di raccolta: Manuale con casse da 15Kg cadauna

LAVORAZIONE

Vinificazione: In rosso e macerazione con bucce per 20 gg

Affinamento: 12 mesi sui lieviti in botti di acciaio, 18 mesi di affinamento in barriques

Gradazione alcolica: 14%Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso e limpido

Aroma: Profumo deciso e pronunciato, dotato di buona tipicità e articolato da sfumature odorose di frutti a bacca nera e rossa con note balsamiche

Gusto: Profilo mediterraneo, speziato e caldo con una decisa sensazione di morbidezza, ricco di materia estrattiva, di buona struttura, equilibrato ed intenso

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: Si sposa perfettamente con carni rosse alla griglia, primi piatti con sughi di cacciagione, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18 °C



LINEA UMBERTO SOLETTA