

ÈREMA

Èrema è il vino rosso più giovane della nostra cantina. Uve rosse Cannonau, vinificate con metodi tradizionali, dalla vivace freschezza e dai profumi di piccoli frutti del sottobosco, che lo rendono interessante fin dai primi mesi dell'anno. La sua morbidezza e piacevolezza di beva gli consentono di essere un perfetto abbinamento per i piatti della cucina tradizionale sarda

NOMEN EST OMEN: ÈREMA (etrusco) – Piccola piantina

Classificazione:	Cannonau di Sardegna DOC
Varietà:	Cannonau 100%
Anno di produzione:	2021
Area di origine:	Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbiosi e calcarei
Altimetria:	200-300 m slm
Resa per ettaro:	65 q.li/ha
Forma di allevamento:	Guyot e cordone speronato
Densità di impianto:	5000 piante/ha
Vinificazione:	L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e lasciata macerare per 10-15 giorni in vasche d'acciaio termocondizionate.
Temperatura di fermentazione:	24-26 °C
Durata della macerazione:	10-15 giorni
Maturazione:	<i>Sur lies</i>
Periodo di imbottigliamento:	Primavera 2022
Gradazione alcolica:	14,5 % vol.
Capacità evolutiva:	5 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
- Colore:	Rosso brillante con riflessi violetti.
- Olfatto:	Fine ed intenso con delicate note di piccoli frutti del sottobosco, di ciliegia e di macchia mediterranea.
- Sapore:	Fresco, fruttato e dal buon equilibrio gusto olfattivo. Di pronta beva.
Conservazione:	Al riparo dalla luce, con bottiglia orizzontale, temperatura e umidità controllata 15 °C – 70%. Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

