

One Hundred



Vitigni: Cannonau, Bovale (Muristellu), Cabernet, Merlot.

Zona di produzione: (Sassari) Anglona (SS) Sardegna, Italia.

Composizione del suolo: Terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto con una buona base calcarea. Ottimo il drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

Altitudine: 150 metri sul livello del mare.

Clima: Sempre ventilato. Temperato caldo in estate, con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte. Mai parti colarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

Produzione per ettaro: 70-80 q/ha.

Forma di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 piante /ha

Data di raccolta: Seconda settimana di settembre.

Vinificazione: Le uve ben mature vengono raccolte manualmente, diraspate, pigiate e lasciate macerare in serbatoi termocondizionati. In questa fase i frequenti, ma brevi rimontaggi, favoriscono il passaggio nel mosto dei composti più nobili e dolci.

Affinamento: 50% acciaio, 50% barrique

Evoluzione in bottiglia: 7-10 anni.

Colore: Rosso molto intenso.

Bouquet: violetta essicata con sentori di macchia mediterranea, ribes rosso e nero, note evidenti di mora di rovo

Gusto: Ampio, caldo e morbido, di corpo, ben strutturato.

Abbinamenti: Formaggi di lunga stagionatura, pecorino, grana, asiago... prosciutto, speck, arrostiti di carne rossa, alla griglia e al forno. Servire in ampi calici a 18° C.