



RAU

Cannonau di Sardegna DOC "ASSOLO"

Denominazione di Origine Controllata



Italia, Sardegna

Quella dell'azienda dei Fratelli RAU è una storia e una tradizione familiare, cominciata nel 1926; da allora tre generazioni si sono succedute alla guida, dando vita a un'azienda moderna che oggi può contare sulle più avanzate tecnologie, pur conservando con orgoglio la passione per la genuinità e uno stretto legame con la propria terra. Una terra dove i vigneti della Tenuta L'Ariosa sono immersi nell'incontaminato entroterra sardo, dove pietra e mare s'incontrano, ascoltando il dolce canto delle brezze che soffiano leggere sulla Sardegna. Solo cultivar autoctone, allevate a spalliera o alberello, di rara intensità e complessità, in un territorio unico in cui i vigneti coesistono da sempre con la macchia mediterranea, gli ulivi e gli alberi da frutto. Un percorso enologico ispirato dal desiderio di esplorare le grandi potenzialità della produzione di vini nobili per i quali vengono sapientemente utilizzate le migliori tecniche di coltivazione e di vinificazione. Basse rese per ettaro, vendemmia manuale, rigorosi controlli dei grappoli caratterizzano il lavoro in vigna cui fa seguito l'attenzione posta in cantina alle successive fasi di pigiatura, fermentazione ed affinamento durante le quali, per ciascuno vino, si seguono regole e tempi disciplinati da moderne tecnologie ed antica sapienza. È questo il racconto della nostra terra, è questa la storia della Tenuta L'Ariosa.

A tavola si accompagna bene a piatti a base di cacciagione o carni bianche e rosse. Noi lo abbiamo apprezzato abbinandolo a un prelibato proceddu alla sarda.

Colore rosso rubino intenso con un unghia violacea; profumo fresco, speziato, con note di confettura di mora e piccoli frutti rossi. Al gusto è ricco, con tannini eleganti, piacevole struttura e corpo, di lunga persistenza.

Vitigni: 100% Cannonau

Fermentazione: dopo la diraspa-pigiatura il mosto fermenta per circa 20 giorni a 26-28°C con frequenti rimontaggi e follature in serbatoi di acciaio inox a contatto con le bucce; malolattica in acciaio e permanenza sulle fecce fini per almeno cinque mesi.

Affinamento: in legno francese per 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti: Con primi piatti saporiti o piccanti, carni rosse alla griglia o brasata, arrostiti e cacciagione, formaggi saporiti o stagionati.

Allergeni: Contiene solfiti

