

## DULE 2013

<b>Classificazione</b>	DOC - <i>Classico</i>	
<b>Spiegazione dell'etichetta</b>	Il fregio identificativo dell'azienda evidenzia aspetti di sobrietà con richiami storici estetici all'architettura sarda. DULE è toponimo della zona.	
<b>prima annata</b>	<b>1995</b>	
<b>gradazione alcolica</b>	14	
<b>varietà di uva</b>	100 % cannonau	
<b>età di vite</b>	40 anni	
<b>commento di degustazione</b>	<b>colore</b>	rosso rubino, profondo ed intenso
	<b>profumo</b>	tipico da macchia mediterranea, rosa, mirto, ginestra con leggere note boisè dall'affinamento in legno
	<b>gusto</b>	ingresso vellutato, sapido, dall'ottimo contrasto tra tannino, mai invadente ma sempre delicato e gentile. E' l'acidità che conferisce freschezza nella sensazione retrofativa.
	<b>abbinamento</b>	Si abbina a piatti di carni rosse e salsate
<b>tipo di vino</b>	<b>rosso</b>	
<b>descrizione delle uve</b>	varietà che esprime le sue migliori caratteristiche nel territorio della Barbagia, molto resistente alla siccità, matura lentamente	
<b>descrizione del vigneto</b>	realizzato da oltre quarant'anni utilizzando cloni provenienti da attenta selezione, potature molto corte e consistenti interventi sul verde	
<b>% vigneto proprio</b>	<b>100%</b>	
<b>superficie totale di vigna di qt vino</b>		5 ha
<b>resa media</b>	4.500	kg / ha
<b>resa (hl / ha)</b>	28-30	hl / ha
<b>densità di impianto</b>	4000	ceppo / ha
<b>Allevamento:</b>	guyot monolaterale	
<b>metodo di vendemmia</b>	mano	
<b>altitudine</b>	300-320	mt
<b>caratteristica di terreno(vigneto)</b>	suoli sub-acid o acidi, su matrice granitica, drenanti, sciolti, poveri di azoto e sostanza organica	
<b>temperatura massima di estate</b>	35 °C	
<b>temperatura minimo di inverno</b>	-2 °C	
<b>quantità di precipitazione</b>	700	mm anno
<b>quantità di produzione di qt vino</b>	22000	bottiglie
<b>VINIFICAZIONE</b>		
<b>tipo di vasca per fermentazione</b>	acciaio inox	
<b>tempo di fermentazione</b>	7 giorni	
<b>skin contact contatto mosto + vinacce</b>	si	
<b>sur lie</b>	Si	Temperatura controllata a 26-27° C per 12 - 15 giorni
<b>fermentazione malolattica</b>	si	tipo di vasca: acciaio
<b>Maturazione</b>		
<b>tipo di affinamento</b>	barrique si rovere francese	
<b>Capacità di barriques</b>	litri 225	
<b>% barriques nuove / usate</b>	40% nuovo - 60% usate	
<b>tempo di affinamento</b>	12 mesi	
<b>tempo di affinamento in bottiglia</b>	10	mesi
<b>chiarificazione</b>	Si	
<b>filtrazione</b>	Si	
<b>Potenzialità di affinamento in bottiglia</b>	oltre 10 anni	