

LILLOVE' 2015

Classificazione		DOC	
Spiegazione dell'etichetta		Il fregio identificativo dell'azienda evidenzia aspetti di sobrietà con richiami storici estetici all'architettura sarda. LILLOVE' è toponimo della zona.	
prima annata		1993	
gradazione alcolica		14	
varietà di uva		90 % cannonau + 10% altre autoctone rosse	
età di vite		da 6 a 25 anni	
commento di degustazione	colore	rosso rubino carico sull'unghia	
	profumo	dolce e delicato, rosa, ribese viola i suoi principali descrittori	
	gusto	entrata morbida, rotonda e vellutata, con finale di media persistenza	
	abbinamento	piatti di carni rosse e e formaggi stagionati	
tipo di vino		rosso	
descrizione delle uve		varietà che esprime le sue migliori caratteristiche nel territorio della Barbagia, molto resistente alla siccità, matura lentamente	
descrizione del vigneto		allevamento delle piante piuttosto basso con filari disposti a ritochino per favorire le lavorazioni meccaniche sui terreni di forte pendenza	
% vigneto proprio		100%	
superficie totale di vigna di qt vino		9 ha	
resa media		6.500 kg / ha	
resa (hl / ha)		40 hl / ha	
densità di impianto (ceppo/ ha) - tipo di allevamento		5700 ceppo / ha - Allevamento: guyot monolaterale	
metodo di vendemmia		mano	
altitudine		320-350 m	
caratteristica di terreno(vigneto)		suoli sub-acid o acidi, su matrice granitica, drenanti, sciolti, poveri di azoto e sostanza organica	
temperatura massima di estate		35 °C	°C
temperatura minimo di inverno		0°C	°C
quantità di precipitazione		700 mm	mm anno
quantità di produzione di qt vino		25000	bottiglie
VINIFICAZIONE			
tipo di vasca per fermentazione		acciaio inox	
tempo di fermentazione		12 - 15 giorni	
skin contact contatto mosto + vinacce		si	
sur lie		Si Temperatura controllata a 26-27° C per 12 - 15 giorni	
fermentazione malolattica		si	tipo di vasca: acciaio
tipo di affinamento		acciaio	
tempo di affinamento di altri recipienti		7 - 8 mesi	
tempo di affinamento in bottiglia		4-6	mesi
chiarificazione		Si	
filtrazione		Si	
Potenzialità di affinamento in bottiglia		2 - 3 anni	