



DEMIURGO



ATLANTIS

VINI DI MARE E DI VENTO

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

Demiurgo Cannonau di Sardegna è ottenuto dalla pigiatura del vitigno principe della Sardegna, il Cannonau. Fine ed elegante, articola delicate note floreali tipiche e mediterranee. Sapore intenso, persistente, caldo e di buona struttura. Atlantis dal mito di Atlantide, produce nel rispetto delle origini e tradizioni locali del prodotto e di una terra dalle infinite ricchezze. Questo vino si combina perfettamente con i frutti della terra.



DEGUSTAZIONE

ANNATA
2023

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Sapore intenso, caldo, persistente e di buona struttura. Regala sentori di mora e frutta matura.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Piatti saporiti a base di carne come l'arrosto e lo spiedo di pecora, caccagione e formaggi stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA

15 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18° C



VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE

Berchidda, versante sud del monte Limbara in Gallura. Vigneto ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 300 m s.l.m.

VITIGNI

Cannonau 100%

DATI VIGNETO

Vigne di età compresa tra i 3 e i 18 anni. Esposizione nord-sud. Terreno a disfacimento granitico. Sistema di allevamento a guyot. Densità di impianto pari a 5000 cp/ha. Sesto di impianto 0,90x2,40. Resa per pianta pari a 1,5 kg ed in totale per ettaro 80 quintali. Carico di gemme 10-12 per pianta.

OPERAZIONI IN VIGNETO

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.



VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Manuale, avviene da metà Settembre ai primi di Ottobre.

VINIFICAZIONE

La pigiatura viene effettuata subito dopo la raccolta. L'uva pigiata viene messa in fermentini a temperatura controllata dove inizia la fermentazione con lieviti selezionati per circa un mese. L'affinamento avviene in acciaio e continua in bottiglia.

ATLANTIS - SOC AGRICOLA SANNITU SRLS

Via Torino, 3 - 07022 - Berchidda (SS)

info@atlantiswine.it | www.atlantiswine.it

T. +39 320 028 5665

