

## TRADIZIONE

### Costera



<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Cannonau di Sardegna a Denominazione di Origine Controllata.
<b>PROVENIENZA</b>	Tenute Costera in agro di Siurgus Donigala, zona Sarais e Sisini, 220 metri sul livello del mare.
<b>SUOLO</b>	Calcare, frazioni argillose, medio impasto con tendenza a scioltezza, ciottoli di piccola e media dimensione.
<b>UVAGGIO</b>	Cannonau, Carignano, Bovale.
<b>CLIMA</b>	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prime ore del mattino.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Fermentazione - macerazione a temperatura controllata di 28-30°C per circa 10-12 giorni. Fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato ed evoluzione in piccoli fusti di rovere per 8-10 mesi. Breve affinamento in bottiglia.
<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>Colore:</b> rosso rubino intenso con sfumature granata. <b>Olfatto:</b> intensamente vinoso, tipico del Cannonau. <b>Gusto:</b> caldo, rotondo, di buona struttura ed ottimo equilibrio.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
<b>SERVIZIO</b>	Calice di media grandezza, temperatura 16-18 °C.
<b>ABBINAMENTI</b>	Primi piatti ben conditi, maialetto e agnello arrosto, pecorino sardo di media o lunga stagionatura.
<b>FORMATO</b>	0,375 L, 0,75 L, 1,5 L, 3 L
<b>CLASSIFICATION</b>	Cannonau di Sardegna DOC.
<b>PLACE OF ORIGIN</b>	Costera estate in the countryside of Siurgus Donigala, 'Sarais e Sisini' area, 220 metres above sea level.
<b>SOIL</b>	Limestone, clayey elements, medium mixture tending to loose, small and mediumsized pebbles.
<b>GRAPE VARIETIES</b>	Cannonau, Carignano, Bovale.
<b>CLIMATE</b>	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
<b>HARVESTING</b>	By hand, in the early morning.
<b>VINIFICATION TECHNIQUE</b>	Fermentation - maceration at controlled temperature of 28-30 °C for about 10- 12 days. Malolactic fermentation in cement glass-lined tanks and development in small oak casks for 8-10 months. Brief refining in the bottle.
<b>TASTING NOTES</b>	<b>Colour:</b> intense ruby red with garnet tinges. <b>Nose:</b> intensely vinous, typical of Cannonau. <b>Palate:</b> warm, well-rounded, well structured and excellently balanced.
<b>STORAGE</b>	Constant temperature 18 °C, humidity 75%, controlled light, horizontal bottle.
<b>SERVING</b>	Medium sized goblet, temperature 16-18 °C.
<b>FOOD MATCHES</b>	First courses with tasty condiments, roast suckling pig and lamb, Sardinian pecorino cheese, medium or long matured.
<b>SIZE</b>	0.375 lt, 0.75 lt, 1.5 lt, 3 lt

