



“**Li sureddi**” rosso è un **Retagliadu** nieddu in purezza, ossia un antico clone di cannonau della Sardegna.

Fu il professore Cettolini Sante (1855-1933), grande studioso e divulgatore della vita in Sardegna a riconoscerne per primo le qualità organolettiche e inserirlo negli schedari ampelografici dei principali vitigni sardi. Noi come azienda, grazie ad una stretta collaborazione coi ricercatori dell’Agris Sardegna, tra cui il dottor Gianni Lovicu e la dottoressa Alessandra Frau, abbiamo studiato il profilo genetico attraverso un esame del DNA.

Il *Retagliadu Nieddu*, in italiano “*ritagliato nero*”, veniva appunto definito così per i molteplici tagli fatti in vendemmia poiché è un cannonau che si presenta a piccoli grappoli sparsi tra la chioma della pianta.

Noi conserviamo da sempre questo prezioso clone e ne siamo fieri custodi.

Tutte le nostre vigne di cannonau sono frutto di una rigorosa selezione massale in quanto crediamo che le nostre vecchie viti siano parte fondamentale del nostro terroir.

“**Li sureddi**” rosso è un vino fortemente identitario, complesso ed elegante: dietro al suo corpo cela il suo animo di donna.

Denominazione: Romangia igt Rosso

Uvaggio: Retagliadu Nieddu 100% proveniente da 3 parcelle del nostro cru Badde Pira e da 2 parcelle dislocate nella microzona denominata “La Pronosa”.

Età media delle viti: 40/50 anni

Terreno: prevalentemente calcareo, ricco di fossili con forte presenza di marne varie, arenarie e conglomerati del miocene.

Resa per ettaro e produzione: 20/25 Q.li/Ha - 2500 bottiglie.

Note di vinificazione: raccolta manuale dell’uva in piccole cassette di plastica. Selezione dei migliori grappoli e diraspatura a chicco intero in una misura del 50%. Fermentazione spontanea con lieviti selvaggi presenti naturalmente sulle bucce, in vasche aperte di cemento per circa 8 giorni senza nessun controllo della temperatura. Svinatura in piccoli serbatoi d’acciaio.

Al termine della malolattica sosta in cemento per circa un anno. Li Sureddi rosso, dopo vari travasi, va in bottiglia con una piccola aggiunta di metabisolfito di potassio e non subisce nessuna chiarifica e filtrazione. Può presentare nel corso della sua evoluzione un deposito nobile e naturale in bottiglia. Conservare a una temperatura di 12°-15° affinché il vino possa maturare bene e nelle migliori condizioni senza subire alterazioni.

Valori analitici: Alcool Vol.15%

Ph: 3,40 - Acidità Totale: 5,46 - Acidità Volatile: 0,46

Solfiti:

Anidride solforosa totale 34 mg/l (limite legale massimo 150 mg/l)

Anidride solforosa libera 9 mg/l