



CANTINA DESSENA

*Produciamo solo vini che rispecchiano il
nostro territorio*



``a noi piacciono così``

I nostri vigneti si trovano a Benetutti dove si trova il raro vitigno Arvisionadu, nella storica regione del Goceano, cuore della Sardegna. Il Goceano è un territorio prevalentemente collinare e montuoso e rappresenta una delle più alte vette della Sardegna, mentre a valle viene attraversato dal fiume Tirso.

Altitudine dei vigneti: 400 m.s.l.m.

Composizione del Terreno: sabbioso da disfacimento granitico con piccole quantità di argille e quarzo.

Gli inizi:

La vigna antica

Nel 2006 rilevo l'antica vigna di famiglia da parte di mio nonno materno, centenaria.

La Cantina Dessena si trova a Benetutti, nella zona detta Sa'e Dona Rosulia. La sua posizione, perfettamente al centro dei vigneti, ci permette di portare subito in cantina le uve raccolte rigorosamente a mano ed in piccole ceste.





Arvisionadu

IGT isola dei nuraghi bianco Fàuledda

Vinificazione: Selezione delle uve in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini.

Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto completa la fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16°/18°C

Affinamento: successivamente il vino si affina in acciaio per 6 mesi e messo in bottiglia 1 mese prima della commercializzazione.



Arvisionadu

IGT isola dei nuraghi bianco Fàula

Vinificazione: Selezione delle uve in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini.

Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto completa la fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16°C

Affinamento: successivamente metà della massa del vino si affina in botti da 500 litri di rovere francese per 6 mesi e l'altra metà in cemento sempre per 6 mesi, messo in bottiglia 2 mesi prima della commercializzazione.



Arvisionadu sulle bucce

IGT isola dei nuraghi bianco Crùu

Vinificazione: Selezione delle uve in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini.

Dopo la pressatura delle uve il mosto a contatto con le bucce completa la fermentazione alcolica e mololattica spontanea in cemento a temperatura ambiente, rimarrà per 6 mesi a contatto con le bucce.

Affinamento: successivamente il vino separato dalle bucce si affina in acciaio per 2 mesi e messo in bottiglia 1 mese prima della commercializzazione. Non filtrato.



Cannonau

IGT isola dei nuraghi rosato Mingrillo

Vinificazione: Selezione delle uve in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. In pressa leggera macerazione per 2 ore.

Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto completa la fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 16°/18°C

Affinamento: successivamente il vino si affina in acciaio per 6 mesi e messo in bottiglia 1 mese prima della commercializzazione.



Cannonau di Sardegna doc

Vinificazione: Selezione delle uve in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 25°/28°C . Le macerazioni sono state di circa 7-8 giorni, 2/3 rimontaggi al giorno durante la fermentazione alcolica hanno consentito l'ottenimento di mosti eleganti, di buona struttura e aromaticità. Successivamente è stata completata la fermentazione malolattica spontanea, completata a meta/fine Novembre.

Affinamento: successivamente il vino riposa in vasche d'acciaio inox per 10 mesi e messo in bottiglia 2 prima della commercializzazione.
Non filtrato.

Rosso rubino. Al naso si esprime con sentori di piccoli frutti rossi e note di pepe nero. Al palato si presenta di buona fresca, equilibrato e con un finale speziato.



Cannonau di Sardegna doc Riserva

Vinificazione: Selezione delle uve in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 25°/28°C. Le macerazioni sono state di circa 12-14 gg per il Cannonau riserva, 2/3 rimontaggi al giorno durante la fermentazione alcolica hanno consentito l'ottenimento di mosti eleganti, di buona struttura e aromaticità. Successivamente è stata completata la fermentazione malolattica spontanea, completata a meta/fine Novembre.

Affinamento: successivamente il vino è stato messo in botti da 500 litri di rovere francese (100% nuove), per un periodo di affinamento di 12 mesi. L'assemblaggio della massa è stato effettuato a fine novembre, ossia 5 mesi prima dell'imbottigliamento dove si affina in vetro prima della commercializzazione.

Non filtrato.



Abbèru IGT Isola dei nuraghi rosso

Vinificazione: Selezione delle uve in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini. Fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 25°/28°C. Le macerazioni sono state di circa 12-14 gg per il cabernet sauvignon, 2/3 rimontaggi al giorno durante la fermentazione alcolica hanno consentito l'ottenimento di mosti eleganti, di grande struttura e aromaticità. Successivamente è stata completata la fermentazione malolattica spontanea, completata a fine Novembre.

Affinamento: successivamente il vino è stato messo in barriques di rovere francese (per un terzo nuove e il restante di secondo e terzo passaggio), per un periodo di affinamento di 18 mesi. L'assemblaggio della massa è stato effettuato a fine novembre, ossia 5 mesi prima dell'imbottigliamento dove si affina in vetro prima della commercializzazione.
Non filtrato.



Moscato Passito

IGT isola dei nuraghi bianco MèlèMèlè

Vinificazione: Selezione delle uve di moscato in pianta con vendemmia manuale in piccole ceste. Diraspatura delle uve avendo cura di non rompere l'integrità degli acini.

Dopo la pressatura soffice delle uve il mosto completa la fermentazione alcolica spontanea in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 18°/20°C

Affinamento: successivamente il vino si affina in acciaio per un anno e messo in bottiglia 7 mesi prima della commercializzazione.



Dessena Adriano
Loc luise secchi – 07010 - Benetutti (ss) – Tel +393475935155 – info@cantinadessena.com
www.cantinadessena.com