ACQUISTATO IL .....

"Fola" Cannonau di Sardegna Riserva DOC 2020 2020

Una favola di vino

In dialetto gallurese, Fòla è la favola. Un nome più che azzeccato, per quello che i tecnici della cantina Siddùra definiscono "l'essenza del Cannonau". Questo rosso di gran carattere è prodotto a partire da uve provenenti da vigneti che la cantina segue direttamente dal punto di vista agronomico, monitorando la maturazione della buccia e la gradazione attraverso analisi sensoriali e di laboratorio. Cannonau in purezza, questo vitigno ha trovato in Sardegna il suo habitat ideale, dando vita a vini che vengono giustamente definiti "principe dei rossi dell'isola". Un vino complesso, caldo e ricco in estratto. Cannonau di Sardegna DOC Riserva, Fòla nasce da vigneti posti a circa 300 metri sul livello del mare, da impianti parte allevati a cordone speronato e parte con il tradizionale alberello. L'uva viene raccolta a mano, accuratamente selezionata, poi diraspata e fatta macerare per un periodo medio-lungo. Il successivo affinamento in botte ne completano il ricco quadro organolettico. Con i suoi oltre 15 gradi alcol, è senza dubbio un vino di grande longevità. Servito oggi, però, nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino, con profumi ricchi e intensi. Nel suo bouquet è facile distinguere frutta rossa e scura ben matura, come prugna e amarena. Poi note note speziate e un finale di ciliegia sottospirito. In bocca, invece, si scopre un vino piacevolmente caldo e morbido. Un rosso armonico, dalla buona persistenza aromatica e con una setosa trama tannica. Un vino importante che richiede un abbinamento di grande spessore. Ottimo con le carni saporite, come il cinghiale, o con la più classica delle bistecche con l'osso cotta alla brace.

Siddùra è una delle aziende più interessanti della regione Sardegna. Ci troviamo in Gallura, cuore della produzione del Vermentino, e per la precisione nei pressi del pittoresco paesino medievale di Luogosanto. L'azienda nasce dalla fusione tra esperienza imprenditoriale e grande passione per la terra, con l'obiettivo di produrre vini di altissima qualità che esprimano la purezza della Sardegna. Per raggiungere questo ambizioso obiettivo, Siddùra dispone di vigne di grande fascino, situate in un'area di particolare bellezza, tra colline granitiche e macchia mediterranea. Qui i terreni sono un misto di granito, sabbia e argilla e conferiscono ai vini un carattere unico e inconfondibile. In campagna, vige il più assoluto rispetto per la natura e l'ambiente. I vigneti, infatti, sono coltivati con metodi tradizionali e senza l'utilizzo di prodotti chimici. La gamma dei vini Siddùra viene regolarmente premiata, in Italia e all'estero, in occasione di numerosi concorsi internazionali.

La Vigna

Terreno	Sabbiosi, da disfacimento granitico.
Esposizione	Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOC
Provenienza	Sardegna
Uve	Cannonau 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	Da invecchiamento
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	L'uva raccolta a mano, viene selezionata, diraspata e fatta macerare per un periodo medio-lungo. Il successivo affinamento in botte ne completano il ricco quadro organolettico.
Sensazioni	Rosso rubino. Ricco bouquet di frutta matura, prugna e amarena che si fondono con note speziate e un finale di ciliegia sotto spirito. Caldo, morbido e armonico. Dalla buona persistenza aromatica e con una setosa trama tannica.Temperatura di servizio 16°-18°.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821