ACQUISTATO IL .....

Cannonau di Sardegna DOC Sardo 2011



Sardo di nome e di fatto

Umberto Soletta il suo Cannonau lo chiama semplicemente così: Sardo. In etichetta la pianta di un villaggio nuragico, a ribadire il legame con la tradizione millenaria di questa terra splendida. Caldo e suadente, pieno e complesso: per la prima volta su Svinando il rosso di Sardegna per eccellenza.

Il Cannonau è senza dubbio il vitigno a bacca scura più diffuso e più rappresentativo della Sardegna. A lungo si è pensato che fosse originario della penisola iberica, introdotto in terra sarda dagli spagnoli. Studi più recenti hanno però messo in evidenza come il vitigno sia più probabilmente autoctono. Umberto Soletta ha fatto del Cannonau la sua bandiera: unico rosso prodotto dall'azienda, è declinato nelle tre versioni Sardo (18 mesi sui lieviti), Corona Majore (18 mesi sui lieviti, con uve provenienti dall'omonimo vigneto), e Keramos (30 mesi sui lieviti, di cui 24 in botti di rovere). Il Sardo 2011 unisce a straordinaria freschezza e corpo importante i tratti più complessi portati dal lungo affinamento sui lieviti e in bottiglia: i profumi di frutta cotta si fondono con pennellate di erbe officinali e corteccia di china, mentre in bocca è sontuoso, vellutato, gustoso e di grande persistenza. La bottiglia giusta per avvicinarsi ai rossi di Sardegna. Umberto Soletta ha iniziato a coltivare il vigneto aziendale quando aveva 5 anni, insieme al padre e agli zii. Nel 1996 il grande salto, con la decisione di diventare un produttore a 360°, dalla vigna alla bottiglia, e la conseguente fondazione dell'azienda. Si producono vini rossi, bianchi, un rosato e un passito, concentrandosi con particolare attenzione sui vini del territorio: Cannonau e Vermentino. Gli ettari vitati sono 15, e le bottiglie prodotte ogni anno circa 100.000.

La Vigna

Terreno	Sabbioso-calcareo
Esposizione	Est, 400 m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Cannonau 100%
Gradazione	13,5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 2 anni
Abbinamento	Primi piatti con sughi di carne, carne alla brace, formaggi stagionati
Vinificazione	In rosso e macerazione con bucce per 20 giorni; maturazione 18 mesi sui lieviti; affinamento in bottiglia 6 mesi
Sensazioni	Colore rosso rubino profondo con riflessi aranciati; naso caldo, mediterraneo, con note di frutta cotta erbe officinali e corteccia di china; bocca di gran peso, ben evoluta, calda e avvolgente, con tannini levigati

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821