ACQUISTATO IL .....

# "Terresicci" Rosso Isola dei Nuraghi 2019 2019




## Piccola curiosità enologica

Piccola curiosità enologica tutta sarda. In questo caso il vitigno di partenza è un 100% Barbera Sarda. Parente stretto della Barbera piemontese, l'unica vera differenza tra le due sembra essere l'origine di provenienza. Le caratteristiche dei vini che vi si ottengono, invece, sono piuttosto simili. In questo caso l'uva viene raccolta dai soci conferitori nei vigneti circostanti alla Cantina. Qui di suoli sono variabili ma quello che più influisce è il clima caldo, addirittura sub-arido. Dopo la raccolta, le uve sono portate presto in cantina. Qui si inizio con una fase di diraspapigiatura a cui segue una macerazione di circa 12-14 giorni a temperatura controllata. Dopo la svinatura, il vino viene quindi trasferito in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e successivamente in barrique per un periodo di maturazione di almeno 12 mesi. Vino da medio-lungo invecchiamento, questo Terresicci si presenta nel bicchiere di un bel colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. Al naso si rivela subito intenso, persistente e complesso. Si riconoscono chiaramente sentori di ribes e ciliegia, a cui seguono fini note speziate di cannella. In bocca, invece, è rotondo e solare. I tannini sono vellutati e accompagnano una struttura esuberante e generosa. Il finale è armonico e coerente. Ideale per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Fondata nel 1949 da trentacinque viticoltori, Cantine di Dolianova è cresciuta ed è prosperata nel tempo, fino a raggiungere traguardi che certamente ai tempi non erano neppure lontanamente immaginabili. Oggi i soci sono più di trecento e, cosa molto importante da sottolineare, molti di loro sono oggi i figli o i nipoti dei soci fondatori. In una sorta di passaggio generazionale, tanto apprezzato nel mondo del vino. Oggi le Cantine possono contare dunque su un patrimonio di circa 1200 ettari di vigneti propri, per lo più concentrati nel Parteolla, nel sud della Sardegna, una delle parti più assolate dell'isola. Grazie a questo patrimonio, i commerciali dell'azienda sono in grado di vendere oltre quattro milioni di bottiglie all'anno. Numeri questi che, in un panorama viticolo come quello sardo, fanno di Dolianova una delle più grandi e virtuose realtà del settore. La produzione della Cantina è focalizzata (come è giusto che sia) sui tanti vitigni autoctoni dell'Isola. Dal Cannonau, alla Monica, dal Nuragus, al Vermentino, al Nasco, alla Barbera Sarda e al Moscato.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Suoli di medio impasto composti da calcari argillosi |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 4500 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | Barbera Sarda 100% |
| **Gradazione** | 14,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 18 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 12 anni |
| **Abbinamento** | Menù di carni rosse, selvaggina da pelo e formaggi stagionati |
| **Vinificazione** | Alla diraspapigiatura segue una macerazione di circa 12-14 giorni a una temperatura di 26-28°C. Alla svinaturail vino è trasferito in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e successivamente trasferito in barrique per un affinamento di almeno 12 mesi. Dopo questo periodo, la maturazione del Terresicci viene completata in vasche di cemento vetrificato. |
| **Sensazioni** | Profumo, al naso è intenso, persistente e complesso. Si riconoscono sentori di ribes, e ciliegia. Seguono fini note speziate di cannella. Sapore, al palato è rotondo, solare, tannini vellutati accompagnano una struttuta esuberante e generosa. Finale armonico. Ideale per carni rosse, selvaggina da pelo e formaggi stagionati. |

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