



ACQUISTATO IL

"Su'Anima" Cannonau di Sardegna DOC 2021

2021

Morbido e gratificante



Dei vitigni a bacca rossa sardi, il Cannonau è principe incontrastato. Se un tempo veniva utilizzato per produrre vini intensi e non eccessivamente fini, oggi viene lavorato con tecniche più moderne ed è capace di dar vita a vini, pur sempre di grande personalità, ma dotati di una maggiore facilità di beva. Vendemmia manuale in cassetta a metà-fine settembre, Su'anima viene prodotto con una macerazione e fermentazione in acciaio a temperatura controllata per circa una settimana. Quindi, dopo la svinatura e una pressatura soffice, si passa a una fase di maturazione in due fasi. Prima un anno di affinamento in barrique di secondo passaggio, seguito da un riposo in bottiglia di almeno due mesi. Ne deriva un rosso intenso caratterizzato da un bel colore rubino con riflessi arancio, e profumi intensi e invitanti che richiamano i frutti rossi e note di resina. In bocca è morbido e gratificante, con tannini maturi e una bella alcolicità bilanciata. Ottimo con piatti saporiti, è il vino da mettere in tavola quando il secondo prevede un piatto saporito a base di carne o dei formaggi di media stagionatura. Se siamo alla ricerca di un abbinamento del territorio, non possiamo non pensare al classico maiale cotto lentamente sulle braci.

La storia della cantina Su'entu racconta di un ritorno alla terra e alle antiche origini contadine. La famiglia Pilloni, infatti, agli inizi degli anni 50 già possedeva terreni e si dedicava all'agricoltura. Poi, dopo un progressivo distacco dall'attività in campagna per dedicarsi al commercio, il forte richiamo della terra riportò le nuove generazioni a occuparsi della vigna. In particolare fu Salvatore a fondare la nuova cantina. I terreni calcarei argillosi della Marmilla, su cui sorgono le vigne, hanno richiesto circa un decennio di tempo per dare frutti di qualità eccellente. Complice un clima mite e il caratteristico vento che accarezza i filari ogni giorno. Non a caso Su'entu significa "il vento". Oggi la cantina è guidata da Valeria, Roberta e Nicola Pilloni, affiancati da un giovane team di viticoltori e cantinieri che è stato formato sotto la guida esperta di un agronomo e di un enologo. Grazie all'amore e alla professionalità di tutti, oggi Su'entu esporta i suoi vini in tutto il mondo.

La Vigna	
Terreno	Calcareo-argilloso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	100% Cannonau
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia manuale in cassetta a metà-fine settembre, diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25° e macerazione per 7 giorni. Pressatura soffice. Affinamento in barrique di 2° passaggio per 12 mesi 2 e 2 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino, con riflessi arancio. Al naso fiori e frutti rossi, more selvatiche, note speziate e di resina dolce. Al palato buona bevibilità e freschezza, tannini morbidi e floreali

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