



ACQUISTATO IL

"Su'diterra" Bovale IGT 2022

2022

Giovane e moderno



Su'diterra, Bovale in purezza di cantina Su'entu è un rosso interessante e prezioso. Figlio di uve Bovale al 100%, è un vino giovane e moderno, caratterizzato da colori intensi e con un bel tannino che va saputo gestire. Vendemmia manuale in cassetta nella seconda settimana di settembre, Su'diterra nasce da un'accurata lavorazione in cantina, con fermentazione in vasche di acciaio e una maturazione, sempre in acciaio, per circa 6 mesi. Di colore rosso rubino acceso e luminoso, al naso emergono note di ciliegie e more selvatiche che con il passare dei minuti lasciano spazio a note di lentisco e di macchia mediterranea. In bocca rivela una grande vivacità di beva e freschezza, un sorso goloso con intriganti note iodate. Ottimo con i salumi nostrani.

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% Bovale

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne

Vinificazione Vendemmia manuale in cassetta nella seconda settimana di settembre, diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio alla temperatura di 22°C., macerazione per 5 giorni e pressatura soffice. Maturazione in acciaio per 6 mesi

Sensazioni Di colore rosso rubino acceso e luminoso, al naso emergono note di ciliegie e more selvatiche, che lasciano spazio poi a note di lentisco e di fresca macchia mediterranea. Al palato, grande vivacità di beva e freschezza, sorso goloso, accompagnato da intriganti note iodate

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