ACQUISTATO IL .....

"Assaje" Rosso Isola dei Nuraghi IGT 2022 2022

Elegante e profumato, potente e strutturato



L'obbiettivo di produrre vini rossi all'altezza dei suoi bianchi, ha spinto Capichera a selezionare negli anni i più noti vitigni autoctoni a bacca nera della Sardegna. Così nasce Assajé, un fortunato blend di quei vitigni tipici dell'isola a cui viene aggiunta una piccola percentuale di Syrah. Era il 1997 e quel vino rappresenta la realizzazione di un sogno. Vino elegante e profumato, nasconde in un sorso piacevole potenza, struttura e soprattutto una netta identità. IGT Isola dei Nuraghi, tutte le uve utilizzate per questo rosso provengono da vigneti di proprietà. Vigne di varie età, allevate con il classico cordone speronato ma anche con il tradizionale sistema ad alberello, in grado di produrre uve di qualità elevata, in cambio di un impegno in vigna decisamente elevato. La vendemmia si svolge tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Dopo una trasformazione in vasche di acciaio, il vino matura in parte in vasche di cemento. E' un vino, Assajé, con un altissimo potenziale di invecchiamento. Uno di quei rossi che andrebbero sempre comprati almeno in due o tre bottiglie per volta, per gustarne subito una e lasciare che le altre maturino lentamente in cantina. In attesa, sia chiaro, di trovare l'occasione giusta per condividerle con gli amici di sempre. Scopriremo così un vino caratterizzato da un bel colore rosso intenso, con riflessi violacei che tenderanno ad attenuarsi con il passare degli anni. Al naso note eteree e vinose, con frutti neri, ciliegia sotto spirito, mora, mirto, spezie, eucalipto, cacao e note salmastre. In bocca, invece, si scoprirà un vino caratterizzato da un gusto pieno e caldo, con un bel frutto maturo e ricco, oltre a un tannino fine e perfettamente maturo. Il finale, manco a dirlo, sarà lungo e persistente. La selvaggina è l'abbinamento giusto. Ma anche un primo molto saporito come delle pappardelle condite con un ragù spesso. Come quelli che si facevano un tempo.

Capichera è una realtà vitivinicola italiana che sorge in un angolo della Sardegna, incastonata fra le rocce granitiche della Gallura. Ci troviamo ad Arzachena, in uno scenario naturale unico e di grande fascino, ricca di antiche tradizioni. Capichera è un'azienda a conduzione familiare, fondata alla fine degli anni 70. Fu la prima cantina a valorizzare il proprio Vermentino in purezza con l'uso di barrique, proponendo un modello fondato su una produzione di altissima qualità e di ricerca continua. Il tutto attraverso una viticoltura rispettosa e rigorosa dell'identità del territorio, consentendo a questo vitigno di rivelare le sue grandi peculiarità e caratteristiche. Non a caso molti critici autorevoli sostengono che la storia di Capichera è, di fatto, la storia del Vermentino di qualità. Oggi l'azienda, oltre al Vermentino, lavora con successo anche altre varietà, come Carignano e Syrah, dando vita a rossi di altissimo profilo. Vini fortemente identitari del territorio gallurese e uniti dalla medesima filosofia produttiva.

La Vigna

Terreno	granitico
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	cordone speronato, alberello
Densità imp.	3000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	Blend di Carignano, vitigno autoctono e Syrah
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Vendemmia: tra la fine di settembre e i primi di ottobre. Fermentazione: fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa 3 settimane. Maturazione: parte in acciaio e cemento.
Sensazioni	Colore: rosso intenso con riflessi violacei. Olfatto: rivela una splendida fusione di note eteree e vinose, dove si avvertono a tratti, frutti neri, ciliegia sotto spirito, mora, mirto, spezie, eucalipto, cacao e note salmastre. Gusto: pieno, caldo, sapido, con frutto maturo ricco e concentrato e fine tessitura tannica; il finale e? lungo e persistente.

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