ACQUISTATO IL .....

"Pentima" Cannonau di Sardegna DOC Riserva 2023 2023



La quintessenza della Sardegna

La forza del sole sardo che infuoca le rocce di granito. E il profumo del mirto che viaggia sul vento di Maestrale. Per provare tutto questo basta stappare una bottiglia di questa Riserva firmata Vigne Surrau. La quintessenza della Sardegna più autentica. Siamo ad Arzachena, in Gallura. Questo territorio è famoso in tutto il mondo per il mare cristallino della Costa Smeralda, ma nasconde un cuore agricolo e vitivinicolo antico e profondo. I vigneti qui affondano le radici in suoli nati dal disfacimento del granito, un terreno povero che costringe le viti a dare il meglio di sé in termini di concentrazione e carattere. Le vigne respirano un'aria pulita e salmastra, protette dalle montagne e baciate da un'escursione termica che preserva i profumi più nobili dell'uva. Cannonau al 100%, questo vitigno è l'orgoglio dei viticoltori locali. Nelle tenute di Vigne Surrau la varietà esprime al massimo la sua anima calda, profonda e vellutata, senza filtri. Dopo un'accurata cernita manuale dei grappoli, l'uva viene diraspata e pigiata. Il mosto viene poi inviato in fermentini di rovere di Slavonia non tostato di medie dimensioni. Qui la fermentazione alcolica dura circa 15 giorni a temperatura controllata. La macerazione prosegue con frequenti rimontaggi e viene prolungata post-fermentazione per altri 15-20 giorni a cappello sommerso per estrarre solo i tannini più nobili. Successivamente si svolge la fermentazione malolattica e il vino affina negli stessi tini di rovere per almeno 12 mesi. Seguono quindi 6 mesi minimo in piccole vasche di cemento prima dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un colore rosso rubino fiero e consistente. Al naso emergono note nitide di frutti rossi maturi, dove spicca la marasca, arricchite da sentori speziati di pepe nero e dai tipici richiami della macchia mediterranea. In bocca il sorso è pieno, avvolgente e profondo. La trama tannica è vellutata e accarezza il palato con precisione. Il finale è lunghissimo e coerente con i profumi percepiti. A tavola è perfetto con un classico maialetto sardo alla brace ma anche con uno spezzatino di cinghiale in umido.

La Gallura è un angolo di Sardegna dove il vento di maestrale pulisce l'aria e il granito modella un paesaggio di rara e selvaggia bellezza. Qui, a pochi minuti dalle acque cristalline della Costa Smeralda e alle porte di Arzachena, si trova Vigne Surrau. Questa cantina non nasce da una tradizione contadina tramandata da generazioni, ma da una visione contemporanea. Nei primi anni 2000, la famiglia Demuro - noti imprenditori locali - ha scelto di ridare vita a una valle incantata ricca di sorgenti, un tempo legata alla cultura degli storici "stazzi" galluresi. Quello che era iniziato come un legame affettivo con la propria terra si è trasformato in un progetto vitivinicolo d'avanguardia che oggi si estende su circa 70 ettari, divisi in diversi appezzamenti. Guidando lungo le strade che collegano Arzachena a Porto Cervo, è impossibile non notare la cantina. La struttura di Vigne Surrau è una vera e propria opera d'arte architettonica: una trama elegante di legno, vetro e pietra locale che si fonde con le colline circostanti. Progettata secondo i principi della sostenibilità e dell'efficientamento energetico, non è solo un luogo di produzione ad alta tecnologia, ma uno spazio aperto alla cultura. Al suo interno, tra una vasca in acciaio e una botaia sotterranea, trovano spazio mostre d'arte, esposizioni fotografiche e convegni, rendendo la cantina un salotto d'incontro per chi ama il vino e la bellezza. I vigneti aziendali affondano le radici in

La Vigna

Terreno	Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.
Esposizione	
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sardegna
Uve	cannonau 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo un'accurata cernita manuale, l'uva viene pigiata previa diraspatura e inviata nei fermentini di rovere di Slavonia non tostato di medie dimensioni. La fermentazione alcolica dura circa 15 giorni con temperature che non superano mai i 28°C. In questa fase la macerazione prosegue con frequenti rimontaggi. Viene poi prolungata post fermentazione per altri 15-20 giorni a cappello sommerso. Dopo la svinatura il vino, ancora velato, viene mantenuto a 18° C per facilitare la malolattica. L'affinamento avviene negli stessi tini di rovere di Slavonia in cui è avvenuta la fermentazione per minimo 12 mesi. Viene lasciato alcuni mesi in vasche di cemento di piccole dimensioni, per essere poi trasferito in bottiglia dove rimarrà minimo 6 mesi.
Sensazioni	Colore Rosso rubino. Profumo Al naso emerge subito tutta la sua profondità, con i frutti rossi come la marasca legati a note speziate e alla tipica macchia mediterranea. Sapore Anche il sorso è pieno e profondo, vellutato e lunghissimo.

suoli sabbiosi nati dal millenario disfacimento del granito. Questo terreno così particolare, unito alle forti escursioni termiche e alle brezze marine che portano il sale del mare fin sui filari, regala alle uve una freschezza e una mineralità impossibili da replicare altrove.

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