ACQUISTATO IL .....

"Anzenas" Cannonau Sardegna DOC 2022 2022

Caldo e avvolgente

Cantina sociale di Dolianova propone questo rosso di grande carattere. Si chiama Anzenas ed è un tipico Cannonau di Sardegna DOC. Nel suo uvaggio, come da disciplinare, al 90% di uve Cannonau è aggiunto un 10% di altre uve rosse autoctone. Tutti vitigni coltivati dai soci della cooperativa nei pressi della Cantina. Un luogo tanto bello quanto difficile, caratterizzato da suoli di medio impasto, con un clima sub-arido. Dopo la vendemmia, le uve vengono prima diraspate e pigiate, quindi vengono avviate alla fermentazione che si protrae per 8-10 giorni. Dopo la svinatura, il vino viene travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e, successivamente, viene fatto affinare per alcuni mesi. E' immesso al consumo non prima del 10 aprile successivo alla vendemmia. Grazie al suo grande corpo, questo vino gode di una buona longevità. Idealmente va stappato entro 4 o 5 anni dalla vendemmia. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati, al naso rivela profumi intensi e persistenti. E' vagamente etereo, vinoso, con nettissimi sentori di frutti di bosco. In bocca, invece, è caldo e avvolgente. Vino dalla spiccata personalità è anche giustamente tannico. Ottimo con la carne più succosa. Perfetto quando la brace sfrigola sotto alla griglia.

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	Cannonau 90%, 10% uve rosse autoctone
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve, dopo diraspapigiatura, sono avviate alla fermentazione che si potrae per 8-10 gioni alla temperatura di 26°C. Alla svinatura il vino è travasato in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e successivamente, viene fatto affinare per alcuni mesi. Viene immesso al consumo non prima del 1° aprile successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Profumo intenso e persistente, etereo,vonoso, con sentori di frutti di bosco. Sapore, caldo ed avvolgente, di buo corpo, giustamente tannico. Ideale per arrosti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821