

# Carros

CANNONAU DI SARDEGNA DOC  
NEPENTE DI OLIENA

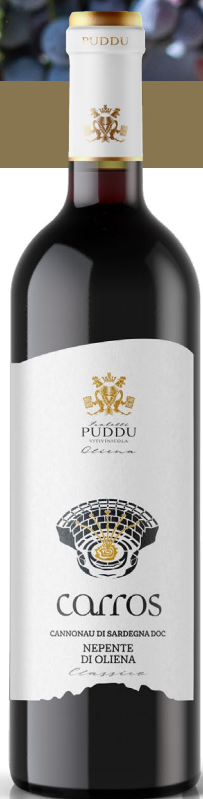
*Classica*

Vitivinicola Fratelli Puddu  
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)  
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it





# Cannonau



CANNONAU DI SARDEGNA DOC - NEPENTE DI OLIENA - CLASSICO

Cannonau di Sardegna Classico ottenuto da un'attenta cernita delle uve del vigneto Orbuddai, sito ai piedi del monte Corراسi, zona di elezione del Cannonau. Da qui nasce questo superbo vino dalla forte personalità, con sentori di mirto e macchia mediterranea. Per le sue inconfondibili e peculiari caratteristiche si preferisce accostarlo ai piatti e ai prodotti tipici della tradizione isolana.

**Denominazione:** Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena.

**Tipologia:** Classico.

**Vitigno:** Cannonau 100%.

**Resa:** 50-60 q.li ca. per ettaro.

**Zona di produzione:** Sardegna, microzona Barbagia, comune di Oliena, loc. Orbuddai.

**Età media impianti:** 20 anni.

**Resa per ettaro e sesto d'impianto:** 50 ql/ha - 2,45 x 0,75 m.

**Altimetria ed esposizione:** 180 m s.l.m. - nord-sud.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Terreno e microclima:** Disfacimento di rocce granitiche e calcaree, con un substrato derivato dall'erosione del Monte Corراسi. Tessitura molto equilibrata e di medio impasto, con una componente sabbiosa. Conduce a vini con grande mineralità e finezza. Il microclima favorisce la maturazione delle uve grazie alle escursioni termiche tra giorno e notte, arricchendo il prodotto finale di aromi.

## VINIFICAZIONE

Fermentazione a temperatura controllata, in maniera tale da preservare gli aromi tipici della varietà. Affinamento in legno per 12 mesi; in bottiglia per ulteriori 3 mesi.

**Grado alcolico:** 14,5% Vol.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** Colore rosso granato con riflessi violacei.

**Profumo:** Al naso si esprimono subito le note di frutta rossa polposa tipici della varietà Cannonau; in finale una speziatura di discreta ampiezza e molto fine tende ad esaltare il corredo aromatico del prodotto.

**Gusto:** Vino di notevole nerbo acido, giustamente tannico, nel complesso ben bilanciato; le note fruttate e speziate ricompaiono per completare le sensazioni percepite all'olfatto.

**Servizio:** Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15/18 °C.

## PREMI

