



oliena

CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIENA

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



Fratelli
PUDDU
VITIVINICOLA
Oliena

Oliena



CANNONAU DI SARDEGNA DOC - NEPENTE DI OLIENA



Oliena è un Cannonau di Sardegna Riserva DOC - Nepente di Oliena nato da una selezione di uve provenienti dal vigneto di Orbuddai, quello storico della nostra azienda, il primo impianto realizzato dai fondatori, proprio a ridosso del monte Corراسi.

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena.

Vitigno: Cannonau di Sardegna 100%.

Vigneto: porzione del Foglio 15 mappale 373.

Nome del crù: Nepente di Oliena.

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

Età media impianti: 19 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: tessitura molto equilibrata, terreno di medio impasto composto da sabbia, circa il 10-25%, che permette una buona circolazione idrica, una buona ossigenazione e penetrazione delle radici e una giusta percentuale di argilla (variabile dal 35 al 55%), che ci permette di mantenere un buon grado di umidità nei periodi asciutti e di trattenere i nutrienti.

VINIFICAZIONE

Macerazione a freddo: 48 ore.

Fermentazione sulle bucce: 5 giorni.

Temperatura di fermentazione: 20/23°C.

Fermentazione malolattica: sì.

Illimpidimento: naturale.

Imbottigliamento: aprile-maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

Grado alcolico: 14,5% vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: colore rosso rubino intenso.

Profumo: esprime un tocco fresco di erbe di macchia mediterranea decisamente elegante, seguito da piacevoli aromi speziati e di piccoli frutti rossi.

Gusto: vino di notevole freschezza, sapido, armonico.

Abbinamento cibo-vino: l'Oliena si sorreggia all'aperitivo con i salumi locali, quali la coppa, la lonza e il crudo rustico. A pasto, se servito a 12-13° C gradi si abbina all'anguilla arrosto e, per rimanere nella tradizione, si sposa benissimo con i ravioli tipici di Oliena accompagnati da un sugo al pomodoro fresco e abbondante pecorino.

Servizio: si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 12-14°C.

