



Tiscali

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

TISCOLI



CANNONAU DI SARDEGNA DOC - NEPENTE DI OLIENA



Dai nostri vigneti, coltivati nella vallata ai piedi del monte Corrasi, tra olivi e mandorli, nasce questo vino Cannonau caratterizzato da intensi e tipici aromi fruttati, di macchia mediterranea e fiori rossi freschi. Ottimo da gustare con le superbe produzioni tipiche del territorio, con salumi e formaggi stagionati.

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena.

Tipologia: Rosso fermo.

Vitigno: Cannonau di Sardegna 100%.

Nome del crù: Nepente di Oliena.

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 Corrasi. 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

Fermentazioni a basse temperature (20°C), per accentuare le note di freschezza del prodotto finale. Affinamento in acciaio inox, a cui seguono alcuni mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Colore rosso rubino intenso.

Profumo: Al naso si esprime subito un tocco fresco di erbe di macchia mediterranea decisamente elegante; ad un secondo esame si evidenziano piacevoli aromi speziati e di piccoli frutti rossi.

Gusto: Vino di notevole freschezza, sapido, armonico.

Servizio: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 14/16 °C.

PREMI

