

DIONISI

NEPENTE DI OLIENA PASSITO

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC Passito Nepente di Oliena

UVAGGIO

Uve autoctone

IVIGNETI DEL DIONISI

Vecchi vigneti ad alberello situati nel comune di Oliena e coltivati in media collina su terreni granitici di medio impasto. Le bassissime rese per ceppo permettono un'ottimale maturazione delle uve che vengono raccolte, in evidente stato di sovra maturazione, in genere nella seconda decade di ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve selezionate in vigneto vengono conferite in cassette e successivamente cernite in cantina per assicurare un elevato livello qualitativo. I piccoli grappoli vengono disposti in fruttai in appositi graticci per affrontare un periodo di appassimento di circa 30 giorni. L'appassimento avviene in modo graduale grazie alle temperature fresche delle ore pomeridiane e notturne e ai venti tiepidi che soffiano dalle colline e montagne che circondano la cantina. Le uve pigiate e diraspate vengono fatte fermentare per circa 20 giorni a bassa temperatura. Follature e rimontaggi assicurano l'estrazione della materia colorante e degli aromi varietali. A fine fermentazione l'elevata alcolicità del vino, i ripetuti travasi e l'abbassamento repentino della temperatura favoriscono uno spontaneo blocco del processo fermentativo ed un ottimale residuo zuccherino. L'affinamento prosegue per alcuni mesi in piccole botti di rovere francese per terminare poi in serbatoi di acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Microfiltrazione ed utilizzo di gas inerte. Si consiglia di conservare le bottiglie in luogo fresco ed al buio.

LA DEGUSTAZIONE

Vino rosso dalla vivace venatura rosso purpurea. Al naso si presenta ricco ed aromaticamente complesso. I sentori di frutta rossa matura si combinano con particolari note speziate e dolci. Aromi di caramello, mallo di noce, vaniglia e cioccolato accompagnano sensazioni di marasca e confettura di frutti rossi. Al palato si presenta caldo e suadente. La spiccata alcolicità e l'evidente residuo zuccherino supportano il tannino dolce derivante dall'affinamento in legno.

Servire alla temperatura di 16-18°C

Grado alcolico 15,5% vol

ABBINAMENTI

Dolci e biscotti della trazione sarda. Crema pasticcera e cioccolato fondente. Ottimo in abbinamento con formaggi piccanti stagionati ed erborinati.

