

# NEPENTE DI OLIENA BIOLOGICO



## CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena Biologico

## IVIGNETI DEL NEPENTE BIOLOGICO

Sono situati nel comune di Oliena. Oltre alla diffusa forma di allevamento ad alberello sono presenti impianti gestiti con la forma a contropalliera. I vigneti insistono su terreni granitici sciolti, freschi ed adeguatamente soleggiati. La conduzione viene eseguita nel pieno rispetto dei disciplinari di produzione delle uve biologiche.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione, così come la cura dei vigneti, viene eseguita nel rispetto delle norme dei disciplinari biologici con particolare riguardo al contenimento delle quantità di solfiti utilizzate. La raccolta delle uve viene effettuata con l'ausilio di piccole cassette che permettono di garantire l'integrità del prodotto durante il trasporto in cantina. Dopo la diraspatura le uve vengono stoccate in serbatoi dove avviene la successiva fase di fermentazione e macerazione. La temperatura viene mantenuta costantemente sotto i 25°C per favorire l'attività dei lieviti e l'espressione del corredo aromatico varietale. Frequenti rimontaggi e delestage assicurano un'adeguata estrazione della componente polifenolica delle uve.

## IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Il Nepente Biologico viene imbottigliato in atmosfera inerte sotto gas azoto che favorisce la migliore conservabilità del vino nel tempo.

## LA DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta rosso vivace con lievi riflessi violacei. Al naso è intenso, fruttato e con una sottile nota balsamica che richiama alla macchia mediterranea. Al gusto è caldo, corposo e di buona alcolicità supportata da una buona acidità e presenza tannica.

Grado alcolico 14,5% vol.

Temperatura di servizio 18°C.

## ABBINAMENTI

Ottimo in compagnia di piatti tipici della cucina mediterranea. Si consiglia con arrostiti di carne, sughi a base di selvaggina e formaggi vaccini ed ovini freschi o poco stagionati.