



IRILAI

NEPENTE DI OLIENA CLASSICO

ICLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC Classico Nepente di Oliena

IVIGNETI DEL NEPENTE CLASSICO

Situati nel comune di Oliena e coltivati su terreni non irrigui, di medio impasto e a giacitura collinare. Il forte soleggiamento, la tradizionale forma di allevamento ad alberello e le particolari tecniche agronomiche utilizzate per il contenimento della vigoria e della produzione permettono di ottenere uve con un particolare equilibrio tra la componente zuccherina e quella acido-tannica. Le uve attentamente valutate in vigna vengono raccolte in genere tra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve al momento del conferimento subiscono un'attenta cernita per eliminare i grappoli danneggiati o non perfettamente invaiati. Le uve pigiate e diraspate subiscono un periodo di macerazione lunga di 15 giorni e un successivo periodo di macerazione post-macerazione la cui durata varia in funzione delle caratteristiche delle uve. Frequenti rimontaggi e delestagè assicurano l'estrazione della componente aromatica e polifenolica delle uve. La maturazione in un primo momento avviene in vasche di cemento refrigerate per poi proseguire in botti di rovere di Slavonia di 30-50 hl. Durante i 12 mesi di permanenza in legno il NEPENTE CLASSICO subisce ripetuti batonnagè sulle fecce fini e nobili al fine di estrarre i componenti nobili ed incrementare corpo e volume. Segue un periodo di riposo e maturazione di almeno un mese in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Sterile e con utilizzo di gas inerte. La conservazione in bottiglia oltre i 3-4 anni in condizioni di umidità e temperatura adeguate favorisce la maturazione del vino e lo sviluppo di delicate note terziarie ed eteree.

LA DEGUSTAZIONE

Colore rosso porpora con riflessi aranciati a maturità. Profumi speziati di erbe aromatiche accompagnano le note fruttate tipiche del vitigno. La maturità dei profumi al naso vengono confermati all'assaggio. I tannini morbidi e l'acidità appena accennata fanno da cornice alle sensazioni calde date dalla sostenuta alcolicità. Lungo e persistente nelle sensazioni retro nasali.

Grado alcolico 15% vol

Temperatura di servizio 16°C.

ABBINAMENTI

Primi piatti importanti e saporiti, paste ripiene con farce di carne. Secondi di arrosto, agnello in fricassea, brasati. Ottimo compagno di formaggi stagionati ed erborinati.