CANTINA OLIENA

La cantina

La cantina nasce nel 1950 per volontà di un gruppo di viticoltori di Oliena allo scopo di valorizzare il vino cannonau. La cultura del lavoro e dello stare insieme ha fatto prevalere la scelta di costituire la cantina sotto forma di cooperativa, così da dare impulso all'attività imprenditoriale ma con profondi risvolti sociali e soprattutto di portare avanti quella filosofia aziendale basata sulla qualità anziché sul profitto, che contraddistingue la Cantina sin dalla sua costituzione. La Cantina abbina metodi antichi, tramandati nel tempo, alle tecnologie più avanzate di produzione.

Il vitigno

Il Cannonau è una varietà che si adatta bene alle diverse condizioni pedoclimatiche presenti nelle differenti zone vitate della Sardegna. Nonostante la sua ubiquità nell'isola, il Cannonau trova la sua zona di elezione nella zona centro orientale dove si concentrano le maggiori superfici vitate impiantate con questo vitigno. Il Cannonau si presenta vigoroso con grappoli di media dimensione che a maturità si presentano di colore nero con riflessi violacei. Il vitigno può essere incluso tra quelli a maturazione medio tardiva in quanto la raccolta delle uve avviene tra la terza decade di settembre e la prima decade di ottobre.

Il cannonau e le sue origini

Le origini del Cannonau sono alquanto incerte. Fino a poco tempo fa si pensava che fosse stato introdotto nell'isola nel XV secolo durante la colonizzazione degli spagnoli. Tuttavia i ritrovamenti di vinaccioli risalenti a 3200 anni fa in alcuni siti nuragici hanno dimostrato che l'antica arte del fare vino era presente nell'isola molto prima della colonizzazione iberica. I risultati d'indagini genetiche sui vinaccioli ritrovati hanno dimostrato l'origine autoctona del vitigno cannonau e la sua antica coltivazione nell'isola.

I PRODOTTI

CORALE
ISOLA DEI NURAGHI IGT

CORRASI
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIENA
RISERVA

NEPENTE DI OLIENA
CANNONAU DI SARDEGNA DOC

LANAITTO
ISOLA DEI NURAGHI IGT

IRILAI
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIENA
CLASSICO

JANNAS
VINO ROSATO

DOMINA LUNAE
VINO BIANCO IGT
ISOLA DEI NURAGHI

ORO ROSA
BRUT ROSÈ
VINO SPUMANTE

DIONISI
CANNONAU DI SARDEGNA DOC
NEPENTE DI OLIENA
PASSITO

LOGHERI
VINO DOLCE

GRAPPA DI CANNONAU
DI NEPENTE
INVECCHIATA IN BARRIQUE E CLASSICA

CANTINA OLIENA

CORALE
ISOLA DEI NURAGHI IGT

CLASSIFICAZIONE
Indicazione Geografica Tipica – Isola dei Nuraghi

I VIGNETI DEL CORALE
Sono situati nel comune di Oliena in terreni di matrice granitica. Blend di varietà internazionali e varietà autoctone allevate su spalliera bassa in modo da ottenere un ottimale equilibrio vegeto-produttivo ed uniformità di maturazione. Le uve vengono vendemmiate manualmente con un'accurata selezione. Il periodo della raccolta è in genere la terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve, conferite in piccole cassette, prima dell'ammostamento, subiscono un'ulteriore cernita, al fine di eliminare i grappoli danneggiati o con un non ottimale livello di maturazione e invaiatura.
La vinificazione prevede un contatto del mosto con le bucce di circa 20 giorni, alla temperatura di 26/28° C.
L'estrazione della ricca componente polifenolica ed aromatica viene garantita da frequenti rimontaggi e delestage a cui segue un breve periodo di macerazione post fermentativa.
Dopo la svinatura segue un periodo di affinamento in vasca di cemento con ripetuti batonnage sulle fecce più nobili.
La maturazione del Corale prosegue per circa 12 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura.

IMBOTTIGLIAMENTO
Il Corale viene imbottigliato sterile in atmosfera di azoto per preservare al meglio la sua componente cromatica e aromatica.
Dopo l'imbottigliamento il vino riposa in bottiglia per almeno 3 mesi prima dell'immissione al consumo.

LA DEGUSTAZIONE
Di colore rosso vivace con luminose sfumature purpuree.
Piccoli frutti rossi, prugna e marasca accompagnano lievi note balsamiche di macchia mediterranea. Vaniglia e spezie dolci completano l'armonico bouquet di profumi.
Al palato irrompe con esuberanza un tannino ancora vivace ma al contempo ben integrato nella struttura del vino. Deciso nel proseguo del sorso, con un decorso verticale dato da una vena acida che conferisce freschezza e lunghezza di beva.

ABBINAMENTI
Un vino dal carattere forte e deciso che accompagna piatti tipici della tradizione del luogo in cui ha origine.
Ragù di selvaggina, arrosti e formaggi ben stagionati esaltano al meglio le caratteristiche del Corale.
Temperatura di servizio 20° C

CANTINA OLIENA

CORRASI
NEPENTE DI OLIENA RISERVA

CLASSIFICAZIONE
Cannonau di Sardegna DOC Riserva Nepente di Oliena

I VIGNETI DEL CORRASI
Situati nel comune di Oliena e coltivati su terreni non irrigui, granitici e a giacitura collinare. La forma di allevamento è quella tipica dell'alberello sardo che consente di avere basse produzioni per ettaro e uve di alto pregio qualitativo. Le uve attentamente cernite in vigna, in genere vengono raccolte a partire dalla prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Le uve al momento del conferimento subiscono una ulteriore controllo al fine di garantire un assoluto livello di qualità. La vinificazione prevede una macerazione lunga di 15 giorni a temperatura controllata di 24-26°C. 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 ed in barriques di rovere francese. Durante gli almeno 6 mesi di permanenza in legno il CORRASI subisce ripetuti batonnagè sulle fecce fini e nobili al fine di estrarre i componenti nobili ed incrementare corpo e volume.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE
Il CORRASI viene imbottigliato sterile e sotto gas inerte. È possibile una conservazione prolungata del vino in bottiglia al fine di garantire un adeguato periodo di maturazione ed invecchiamento. Dopo qualche anno di conservazione, in condizioni adeguate, le note fruttate e vanigliate dolci si impreziosiscono di raffinate sfumature speziate e aromatiche

LA DEGUSTAZIONE
Alla vista si presenta rosso vivace con riflessi porpora granati. Il naso è ricco, complesso ed in piena evoluzione. Intrigano le note di frutti a polpa rossa che a seguire lasciano spazio a quelle dolci e vanigliate. Le speziature ricordano la macchia mediterranea e la forte aromaticità delle sue essenze legnose. In bocca è fiero e deciso. La sottile vena acida lascia spazio a piacevoli sensazioni vellutate e corpose. Forte impatto gustativo che non accenna a diminuire anche dopo momenti di attesa.
Grado alcolico 15% vol
Temperatura di servizio 18°C.

ABBINAMENTI
Accompagna egregiamente piatti dai sapori intensi e decisi. Primi piatti sapientemente conditi con sughi di selvaggina, ravioli ripieni dai sapori di erbe aromatiche, arrosti e formaggi stagionati sono ottimi compagni di degustazione per il CORRASI.

CANTINA OLIENA

NEPENTE DI OLIENA

CLASSIFICAZIONE
Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena

I VIGNETI DEL NEPENTE
Sono situati nel comune di Oliena. La forma di allevamento più diffusa è quella tradizionale ad alberello. I vigneti non irrigati sono coltivati su terreni di medio impasto e fortemente soleggiati. Le particolari condizioni pedoclimatiche e l'attenta conduzione dei vigneti finalizzata al contenimento della vigoria dei ceppi, consente di avere basse rese per ceppo e per ettaro che raramente superano i 60 q/ha.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Le uve raccolte rigorosamente in cassetta, al momento del conferimento in cantina subiscono un'accurata e rigida selezione. La macerazione fermentativa si protrae per 10-12 giorni e viene condotta alla temperatura di 24-26°C- Frequenti rimontaggi e delestagè assicurano l'estrazione del colore e dei composti nobili contenuti negli acini. Il vino matura in vasche di cemento o di acciaio a temperatura controllata

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE
Il NEPENTE viene imbottigliato sterile e sotto pressione di azoto. L'affinamento in bottiglia favorisce la maturazione del vino che si arricchisce di sfumature fruttate e speziate. Conservare le bottiglie in condizioni ideali di temperatura e di umidità, in posizione orizzontale ed al buio.

LA DEGUSTAZIONE
Il colore si presenta rosso brillante con riflessi violacei che diventano granati a maturità. Al naso si presenta intenso ed accativante. Note fruttate di piccoli frutti rossi e ciliegia si intrecciano con quelle floreali di rosa e viola. Sfumature di speziato e vanigliato si distinguono sul finale. In bocca è pieno e strutturato. L'alcolicità è bene supportata dalla piacevole vena acida e dal morbido tannino.
Grado alcolico 14,5% vol
Temperatura di servizio 18°C.

ABBINAMENTI
Un Cannonau dall'anima giovane e prepotente. Si beve bene in diversi abbinamenti, Dalla pizza agli arrosti, dai sughi a base di selvaggina ai formaggi ovini e vaccini freschi o semistagionati

CANTINA OLIENA

LANAITTO
ISOLA DEI NURAGHI IGT

CLASSIFICAZIONE
Vino Rosso IGT "ISOLA DEI NURAGHI"

UVAGGIO
Uve autoctone

I VIGNETI DEL LANAITTO
Situati nel Comune di Oliena e nei comuni limitrofi. I vigneti sono mediamente vigorosi e produttivi. Le forme di allevamento sono ad alberello e a spalliera.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
La vinificazione è condotta a temperatura controllata di 24°C. La macerazione prefermentativa a freddo di 48 ore segue quella fermentativa che mediamente dura 10 giorni. Frequenti follature e rimontaggi assicurano un'ottimale estrazione del colore e degli aromi contenuti nelle bucce. L'affinamento prosegue in vasche di cemento e acciaio dove la micro ossigenazione controllata favorisce la conservazione di delicate note fruttate e floreali.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE
Microfiltrazione ed utilizzo di gas inerte.

LA DEGUSTAZIONE
Vino giovane dalla spiccata vivacità del colore. Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso sprigiona delicati sentori floreali di rosa e viola accompagnate da note di frutta rossa di sottobosco. In bocca l'evidente nota acida ed il tannino pronunciato ma morbido denotano la giovinezza del vino. Si consiglia di consumarlo entro 2 anni dalla data di imbottigliamento.
Grado alcolico 14% vol
Servire alla temperatura di 15-18°C

ABBINAMENTI
Vino rosso da tutto pasto. La sua versatilità permette di abbinarlo con antipasti di salumi, primi e secondi piatti della tradizione mediterranea e con piatti di pesce grasso conditi con sughi e aromatizzati con spezie.

CANTINA OLIENA

IRILAI
NEPENTE DI OLIENA CLASSICO

ICLASSIFICAZIONE
Cannonau di Sardegna DOC Classico Nepente di Oliena

I VIGNETI 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 zucherina 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.

CANTINA OLIENA

JANNAS
VINO ROSATO

CLASSIFICAZIONE
Vino rosato

UVAGGIO
Uva autoctona tipica del territorio

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Jannas deriva dalla vinificazione di uve rosse tipiche del territorio. Il mosto viene ottenuto da una pressatura soffice delle uve intere e non diraspate in atmosfera satura con gas inerte. Il processo di ammostamento consente di contenere l'estrazione del colore e di preservare le sfumature violacee intense tipiche di questo vino.
La fermentazione si protrae per 10-12 giorni a 15° C. Dopo i primi travasi si procede con ripetuti batonnage sulle fecce più nobili al fine di incrementare la struttura e la corposità.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE
Microfiltrazione ed imbottigliamento con utilizzo di gas inerti. Conservare in luogo fresco lontano da fonti luminose e di calore.

DEGUSTAZIONE
Rosato luminoso con lievi sfumature violacee. All'olfatto spiccano note di fragolina di bosco, lampone e piccoli frutti rossi, accompagnati da sentori floreali di rosa e viola mammola. Al sorso si distingue la piacevole vena acida con un finale secco e persistente. Il leggero residuo di anidride carbonica incrementa la nota sapida e fresca del vino.

ABBINAMENTI
Particolarmente indicato come aperitivo ma ottimo a tutto pasto per accompagnare piatti di pesce dai sapori non esuberanti.
Servire alla temperatura di 8 – 10 ° C.

CANTINA OLIENA

DOMINA LUNAE
ISOLA DEI NURAGHI IGT

CLASSIFICAZIONE
Vino bianco IGT "ISOLA DEI NURAGHI"

UVAGGIO
Uva autoctona tipica del territorio

I VIGNETI DI DOMINA LUNAE
Situati nel comune di Oliena a 600 m s.l.m. su terreni a disfacimento granitico. La forma di allevamento è a contro spalliera e tralcio rinnovabile.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Domina Lunae è ottenuto mediante un'attenta vinificazione in bianco del vitigno più coltivato nel territorio. Le uve, al momento del conferimento in cantina, sono immediatamente sottoposte al processo di pressatura soffice evitando che il mosto si arricchisca di sostanze coloranti contenute nelle bucce. Il succo di colore giallo paglierino dopo essere stato raffreddato ed illimpidito, fermenta a bassa temperatura per circa 10-12 giorni.
Dopo i primi travasi si procede con la fase di affinamento in vasche di acciaio inox con ripetuti batonnage sulle fecce più fini al fine di incrementare la struttura e il corpo del vino.

IMBOTTIGLIAMENTO
Sterile ed utilizzo di gas inerte.

LA DEGUSTAZIONE
Vino esuberante e dal colore giallo brillante. All'olfatto si contraddistingue per il suo delicato aroma floreale che ricorda fiori gialli di campo, di mandorlo e di rose. Al gusto colpisce l'equilibrata freschezza acida e il piacevole retrogusto amarognolo accompagnato da un leggero residuo di anidride carbonica che incrementa le sensazioni di sapidità e mineralità.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo ma versatile nell'accompagnare, a tutto pasto, pietanze a base di pesce tipiche della cucina mediterranea. Delicato in abbinamento con ricotta, formaggi dolci e a pasta molle. Servire alla temperatura di 8-10°C.

CANTINA OLIENA

OROROSA

Brut Rosè Vino spumante

CLASSIFICAZIONE
Vino spumante Rosè Brut Metodo Charmat

I VIGNETI DEL NEPENTE
Le uve provengono da vigneti di alta collina situati a 650 m s.l.m. coltivati su terreni a disfacimento granitico.
Le particolari condizioni microclimatiche del luogo e le caratteristiche pedologiche dei suoli permettono di ottenere delle uve con un alto profilo acidico ed intensità aromatica. La forma di allevamento a Gujot e l'attenta gestione agronomica dei vigneti consentono di ottenere basse rese per ceppo e per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
Le uve vengono raccolte in cassette nelle ore più fresche della giornata ed immediatamente ammostate al fine di preservare al meglio il contenuto aromatico varietale. La vendemmia si concentra tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.
Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve in modo tale da evitare una eccessiva estrazione di materia colorante e di tannini acerbi. La successiva presa di spuma della durata di 70 giorni viene condotta a bassa temperatura in modo tale da favorire la produzione di aromi fermentativi e la produzione di un fine e persistente perlage. Segue un lento affinamento di 40 giorni sulle fecce nobili.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE
Ororosa viene imbottigliato sterile ed in atmosfera controllata priva di ossigeno. La sovrappressione data dalla presa di spuma e di 5 atm.
Conservare in luogo fresco ed in ottimali condizioni di umidità.

LA DEGUSTAZIONE
Rosato tenue con brillanti riflessi color pesca. Sentori floreali di fiori di pesco, rosa e viola accompagnati da sensazioni dolci di frutta a polpa bianca. La spuma è soffice e persistente con un perlage fino ed elegante.
Alcolicità contenuta ben supportata da una piacevole vena acida.
Grado alcolico: 12.50% vol.
Temperatura di servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI
Vino spumante versatile, ottimo come aperitivo ma anche adatto ad accompagnare i piatti a base di pesce tipici della cucina mediterranea.

CANTINA OLIENA

DIONISI
NEPENTE DI OLIENA PASSITO

CLASSIFICAZIONE
Cannonau di Sardegna DOC Passito Nepente di Oliena

UVAGGIO
Uve autoctone

I VIGNETI 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 fruttaio 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.

CANTINA OLIENA

LOGHERI
VINO DOLCE

CLASSIFICAZIONE
Vino bianco dolce

UVAGGIO
Uve autoctone

I VIGNETI DEL LOGHERI
Si estendono nel comprensorio del comune di Oliena su terreni non irrigui, di media collina e a disfacimento granitico. La forma di allevamento utilizzata è quella tradizionale ad alberello che permette di ottenere basse rese per ceppo e per ettaro. L'ottimale soleggiamento presente nella zona e l'elevata escursione termica tra il giorno e la notte permette di ottenere un'ottimale maturazione e concentrazione del contenuto zuccherino e della componente aromatica presente nella bacca. Le uve vengono vendemmiate tardivamente nella prima decade di ottobre dopo un breve di sovramaturazione sulla pianta.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO
I grappoli, attentamente selezionati al momento del conferimento in cantina, vengono distesi su piccoli graticci dove subiranno un'ulteriore processo di appassimento in fruttai adeguatamente soleggiati ed arieggiati. Al termine del periodo di appassimento i grappoli vengono pigiati dopo essere stati preventivamente privati del raspo. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare a bassa temperatura e mediante l'utilizzo di lieviti selezionati. Al raggiungimento della gradazione alcolica desiderata e del giusto residuo zuccherino, il processo fermentativo viene interrotto mediante ripetuti travasi e un repentino abbassamento della temperatura del vino. Segue la fase di affinamento e conservazione in tonneaux di rovere francese e serbatoi di acciaio inox.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE
Microfiltrazione ed imbottigliamento con utilizzo di gas inerti. Conservare in luogo fresco lontano da fonti luminose e di calore.

LA DEGUSTAZIONE
Vino bianco dolce dal colore giallo paglierino con riflessi dorati. Abbondano sentori floreali di rosa, fiori d'arancio e macchia mediterranea, Si aggiungono note fruttate e candite di albicocca, buccia d'arancia, fichi e miele. In finale chiudono aromi di vaniglia e cannella. Al gusto si presenta caldo, avvolgente e piacevolmente alcolico con una equilibrata vena amarognola che accompagna l'evidente residuo zuccherino.

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

CANTINA OLIENA

GRAPPA DI CANNONAU
DI NEPENTE Invecchiata in barrique

L'uva Cannonau di Oliena non è solamente padre di grandi vini aristocratici e inimitabili, ma anche di grappe straordinariamente caratterizzate dai profumi del vitigno di provenienza, dal suo territori: aspro e soleggiato, dalla sua stessa sardità, nella Barbagia di Nuoro. La grappa di Cannonau "Nepente" di Oliena nasce da vinacce di uve mature, sane, ancora umide, e da una straordinaria cura nelle fasi della distillazione tradizionale. Limpidissima, questa grappa si caratterizza per il suo aroma intenso, persistente, equilibrato. Il gusto piacevolmente morbido e armonico le conferisce una sapiente raffinatezza.

Cantina Oliena

GRAPPA DI CANNONAU
DI NEPENTE

L'uva Cannonau di Oliena non è solamente padre di grandi vini aristocratici e inimitabili, ma anche di grappe straordinariamente caratterizzate dai profumi del vitigno di provenienza, dal suo territori: aspro e soleggiato, dalla sua stessa sardità, nella Barbagia di Nuoro. La grappa di Cannonau "Nepente" di Oliena nasce da vinacce di uve mature, sane, ancora umide, e da una straordinaria cura nelle fasi della distillazione tradizionale. Limpidissima, questa grappa si caratterizza per il suo aroma intenso, persistente, equilibrato. Il gusto piacevolmente morbido e armonico le conferisce una sapiente raffinatezza.

CANTINA OLIENA

CANTINA OLIENA

Non conoscete il Nepente d'Oliena neppure per fama? Ahi, lasso! Io son certo che, se ne beveste un sorso, non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi, e sceglieresti per vostro eremo una di quelle cellette scarpellate nel macigno che i Sardi chiamano Domos de Janas, per quivi spugnosamente vivere in estasi fra caratello e quarteruolo.

Io non lo conosco se non all'odore; e l'odore, indicibile, basta a inebriarmi.

Eravamo clerici vagantes per un selvatico maggio di Sardegna, io, Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella, or è gran tempo, quando giungemmo nella patria del rimatore Raimondo Congiu piena di pastori e di tessitrici, ricca d'olio e di miele, ospitale tra i Sepolcri dei Giganti e le Case delle Fate. Subito i maggiorenti del popolo ci vennero incontro su la via come a ospiti ignoti; e ciascuno volle farci gli onori della sua soglia, a gara.

Ah, mio sitibondo Hans Barth, come le vostre nari sagaci avrebbero palpitato allorché il rosso Nepente sgorgò dal vetro con quel gorgoglio che suol trarvi dal gorgozzule quei "certi amorevoli scrocchi" - parla il nostro Firenzuola! - Avete nel cuore qualcuna di quelle Odi Purpuree di Hafiz che cantano il vino e la rosa?

Ci parve che l'anima stessa dell'Anacreonte persiano emanasse dalla tazza colma, col colore del fuoco e con l'odore d'un profondo roseto.

Certo, chi beve quel vino non ha bisogno d'inghirlandarsi.

Gabriele D'Annunzio

CANTINA OLIENA

CANTINA OLIENA SOC. COOP. AGRICOLA
Via Nuoro, 112 - 08025 Oliena (NU) - Sardegna - Italia - Tel/Fax +39 0784 287509
info@cantinasocialeoliena.it - www.cantinasocialeoliena.it