



CORRASI

NEPENTE DI OLIENA RISERVA

CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC Riserva Nepente di Oliena

IVIGNETI 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, arrostiti e formaggi stagionati sono ottimi compagni di degustazione per il CORRASI.