

# NEPENTE DI OLIENA



## CLASSIFICAZIONE

Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena

## IVIGNETI 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 accattivante. 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 arrostiti, dai sughi a base di selvaggina ai formaggi ovini e vaccini freschi o semistagionati