

## Caposardo

### Cannonau di Sardegna DOC



Terzo Classificato a B'NU 2012 - Primo Concorso Nazionale Enologico della Provincia di Nuoro

Diploma di Gran Menzione - Vinitaly 2012, "Caposardo 2010"

Premio Douja d'Or 2012 ASTI

Caposardo 2011 premio Douja d'or 2014 ASTI

Vinanglona 2014 terzo classificato

Berebene Gambero Rosso 2015 "Ottimo"

**Vitigni:** 100% **Cannonau.**

**Zona di produzione:** (Sassari) Anglona Sardegna, Italia. Composizione del suolo: terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto con una buona base calcarea, ottimo il drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

**Altitudine:** 150 metri sul livello del mare.

**Clima:** sempre ventilato, temperato caldo in estate con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte, mai particolarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

**Produzione per ettaro:** 70-80 q.li/ha.

**Forma di allevamento:** Cordone speronato.

**Densità di impianto:** 4000 piante /ha

**Data di raccolta:** seconda settimana di settembre.

**Vinificazione:** le migliori uve Cannonau provenienti dai vigneti di proprietà, coltivati per avere una bassa resa per ettaro, vengono trasportate in cantina in piccole cassette.

**Fermentazione:** la fermentazione dura dai 10 ai 20 giorni a seconda delle annate, spesso viene fatta una macerazione post-fermentativa di 1/2 settimane, per esaltare il potenziale aromatico delle uve cannonau e favorire lo svolgimento di tutti gli zuccheri da parte dei lieviti. Si parte dai 20°C di temperatura in fermentazione per chiudere in post-macerazione a 28/30°C.

**Affinamento:** l'affinamento per questa tipologia di vino viene fatto esclusivamente in acciaio per alcuni mesi sui lieviti autoctoni, il che permette di ottenere un vino dalle spiccate note fruttate e dalla straordinaria sapidità gustativa.

**Evoluzione in bottiglia:** 7-10 anni.

**Colore:** rosso intenso.

**Bouquet:** piccoli frutti rossi e delicate note balsamiche. Lievemente speziato.

**Gusto:** sapido, moderatamente caldo e morbido. Tannini setosi e dolci.

**Abbinamenti:** carne rossa e bianca, formaggi semi-stagionati e pesce alla brace.

**GUIDA:** Veronelli 2013 87/100 - Veronelli 2014 87/100