



 **PURE SARDINIA**
welcome on the **Island**



www.puresardinia.eu

© 2011 PURE SARDINIA



CAPO FERRO è un vino rosso ottenuto da sole uve Cannonau provenienti da due diverse vigne ad alberello di 30 e 35 anni situate nella valle di Oddoène, nel territorio di Dorgali (NU) all'interno del Parco Nazionale del Gennargentu, in Sardegna.

Le vigne sono situate ad altezze diverse ed anche i suoli sui quali insistono sono molto diversi tra loro: sabbia da disfacimento granitico per quella più bassa e calcare per l'altra. Le uve, ottenute in regime di agricoltura biologica non certificata, hanno caratteristiche organolettiche differenti tra loro proprio a causa delle differenti tipologie di terreno, ma sono accomunate dalla stessa resa per pianta, appena 1 Kg.

La raccolta dell'uva è stata fatta nelle prime ore del mattino in due diverse giornate dell'ultima settimana di Settembre 2015, potando manualmente i grappoli e ponendoli all'interno di cassette di plastica dal peso mai superiore ai 9 kg.

In cantina si è proceduto con la diraspatura e la pigiatura dell'uva ed una volta ultimata la macerazione, durata circa 12 giorni con frequenti rimontaggi, si è trasferito il mosto della prima vigna in serbatoi di acciaio a temperatura controllata e quello della seconda in botti di rovere francese da 10 hl.

La vinificazione è continuata per 18 mesi nei due diversi contenitori con frequenti bâtonnage e nel mese di Aprile 2016 è stato deciso il blend delle due masse: 80% acciaio e 20% legno. Nel successivo mese di Maggio si è provveduto all'imbottigliamento.

Note degustative

Tipologia di prodotto: Cannonau di Sardegna DOC, Rosso 2015

Esame visivo: vino limpido dal bel colore rosso rubino intenso ma non concentrato, tipico del uva Cannonau lavorata in purezza. Nel bicchiere risulta consistente e scorrevole, con lacrime abbondanti e strette che denotano l'alcolicità del prodotto.

Esame olfattivo: al naso si presenta subito interessante, con profumi che ricordano il lampone, la prugna, il pepe rosa, la rosa canina. Un finissimo sentore balsamico e di leggera vaniglia chiude il reparto aromatico. Alcool poco percettibile.

Esame gustativo: in bocca risulta fruttato, caldo, morbido, equilibrato, con un tannino moderato e fine in linea con la struttura del vino. Acidità e mineralità spiccate donano freschezza e smorzano l'imponente struttura alcolica facendolo risultare elegante e dalla beva non impegnativa.

Esame complessivo: vino ricco di gusto, complesso ma non impegnativo, carezzevole, armonico. Il suo carattere "giovane" lascia intendere che sarà un vino dalla vita molto lunga, che risulterà sempre più apprezzabile negli anni a venire.

Abbinamento gastronomico: tutti gli antipasti di terra della tradizione sarda e mediterranea, quali salumi, sottoli e patè. Primi piatti con sughi rossi di cacciagione o selvaggina, carne alla brace e maialetto sardo allo spiedo. Perfetto con il formaggio pecorino sardo semistagionato e pane carasau.

Gradazione alcolica: 15°


Temperatura di servizio: 16/18°C

Bicchiere di servizio: Renano 38 cl.

Bottiglie prodotte annata 2015: 3600 bottiglie da 75 cl e 200 magnum da 150 cl



PURE SARDINIA

Numero Uno Sardegna S.r.l. Via Morandi 2/e 07100 Sassari P.I. 02383340904  +39 3939835425

puresardinia@tiscali.it www.puresardinia.eu



PURE SARDINIA



PURE SARDINIA

DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!