



PURE SARDINIA welcome on the **Island**



www.puresardinia.eu



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

Le uve, ottenute in regime di agricoltura biologica non certificata, hanno una resa che arriva al massimo ad 1 Kg. per pianta.

La raccolta dell'uva viene fatta generalmente verso la fine di Settembre, potando manualmente i grappoli e ponendoli all'interno di cassette di plastica dal peso mai superiore ai 9 kg.

In cantina si procede con la diraspatura e la pigiatura dell'uva ed una volta ultimata la macerazione, che dura circa 12-14 giorni con frequenti rimontaggi, trasferisce il mosto in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

La vinificazione continua normalmente per 18 mesi negli stessi contenitori con frequenti bâtonnage ed a primavera inoltrata si procede con l'imbottigliamento.

Note degustative

Tipologia di prodotto: Cannonau di Sardegna DOC, Rosso 2018

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 in linea con la struttura del vino.

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 la 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 DOP semi-stagionato e pane Carasau o Guttiau

Gradazione alcolica: 14°

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bicchieri di servizio: Borgogna 64 cl.

Potenzialità di invecchiamento: 8/10 anni

Bottiglie prodotte annata 2018: 6000 bottiglie da 75 cl.



PURE SARDINIA

A TOP QUALITY BRAND

Pure Sardinia S.r.l.s. Via Morandi 2/e 07100 Sassari P.I. 02703880902  +39 393 983 5425

info@puresardinia.eu www.puresardinia.eu



DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!