



 **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 35 anni situate nella valle di Oddoène, nel territorio di Dorgali (NU) all'interno del Parco Nazionale del Gennargentu, in Sardegna.

I suoli sui quali sono state messe a dimora sono di calcare o sabbia da disfacimento granitico. Le uve, ottenute con senza utilizzare fertilizzanti e concimi di derivazione chimica, hanno una resa che arriva ad un massimo di 1 Kg. per pianta.

La raccolta dell'uva è stata fatta alla fine mese di Settembre 2018, 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, che è durata 12 giorni con frequenti rimontaggi, si è trasferito il vino in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.

La vinificazione è continuata per circa 18 mesi negli stessi contenitori con frequenti bâtonnage per poi procedere con l'imbottigliamento nel mese di aprile 2020.

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 dell'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 DOP semi-stagionato e pane Carasau o Guttiau

Gradazione alcolica: 14,5°

Temperatura di servizio: 16-18°C

Bicchieri di servizio: Borgogna 64 cl.

Bottiglie prodotte annata 2018: 7000 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  +39 392 060 1680

info@puresardinia.eu www.puresardinia.eu



DRINK RESPONSIBLY AND KEEP THE WORLD CLEAN!