



## CANNONAU DI SARDEGNA DOC - NEPENTE DI OLIENA - ROSATO

Dai vigneti aziendali situati ai piedi del monte Corrasi, su un'ampia vallata caratterizzata da intense coltivazioni di uliveti e mandorleti, si produce questo elegante vino rosato con spiccati aromi floreali ed un finale di frutta secca, da gustare con le superbe produzioni tipiche del territorio.

Denominazione: Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena.

Tipologia: Rosato fermo. Vitigno: Cannonau 100%.

Vigneti: Di circa 15 anni allevati a cordone speronato in conduzione biologica.

Resa: 50-60 q.li ca. per ettaro. Terreno: Da disfacimento granitico. Vendemmia: Manuale in cassette.

Vinificazione: Il mosto fiore viene lasciato a contatto con le bucce per circa 12 ore, dopo di che viene avviato ad una fermentazione a basse temperature.

Aspetto: Colore rosa ciliegia intenso con sfumature rosa chiaro.

Profumo: Al naso si esprimono subito le note floreali di rosa e le note fruttate di ciliegia.

Gusto: Vino di notevole freschezza, sapido, armonico.

Grado alcolico: 13% Vol.

Servizio: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 10/12 °C.





## OLIENA E IL NEPENTE.

Ad Oliena, piccolo centro in provincia di Nuoro (Sardegna) fin dal 1500 d.C. si hanno notizie sulla produzione di vino da parte dei frati Francescani, che impiantarono 10000 ceppi di vite Cannonau che il questi luoghi viene chiamato Nepente, dal greco greco "ne" = non e "penthos" = tristezza, quindi "nessuna tristezza". Fu Gabriele D'Annunzio a battezzare questo vino con il nome Nepente, a seguito di una sua visita in paese nella quale ebbe il piacere di degustarlo.

