



# pro vois

CANNONAU DI SARDEGNA DOC  
NEPENTE DI OLIENA

*Riserva*

Vitivinicola Fratelli Puddu  
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)  
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it



Fratelli  
**PUDDU**  
VITIVINICOLA  
*Oliena*

# Pro Vois

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - NEPENTE DI OLIENA - RISERVA



Pro Vois è un Cannonau Riserva nato da una selezione di uve provenienti dai vigneti più vecchi della famiglia Puddu a Oliena, situati sulle colline a ridosso del monte Corrasì. È il vino che meglio rappresenta la nostra terra e la nostra famiglia portando con sé il ricordo dei nostri cari. Al naso regala sentori vegetali di macchia mediterranea, note di frutta matura e speziatura fine, tipici della varietà. Queste caratteristiche organolettiche, insieme ad un grande struttura e morbidezza, permettono di accostarlo alle più importanti pietanze della cucina tipica sarda.

**Denominazione:** Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena.

**Tipologia:** Riserva.

**Vitigno:** Cannonau 100%.

**Vigneti:** Di circa 40 anni allevati ad alberello a conduzione biologica.

**Resa:** 20-25 q.li ca. per ettaro.

**Terreno:** Da disfacimento granitico.

**Vendemmia:** Manuale in cassette.

**Vinificazione:** A temperatura controllata con follature soffici e delestage. La macerazione è condotta per circa 15-20 gg, per una estrazione ottimale degli antociani e con recupero della frazione polifenolica tramite pressatura soffice delle vinacce.

**Affinamento:** In barriques da 225 lt di rovere per circa un anno; in bottiglia per 6 mesi.

**Aspetto:** Colore rosso rubino intenso con sfumatura granata.

**Profumo:** All'olfatto il suo bouquet si presenta intenso e persistente, con sentori di vaniglia e cannella ed un finale speziato, con evidenti ricordi di macchia mediterranea; un frutto ancora giovane bilancia l'armonicità del vino.

**Gusto:** L'equilibrio gustativo si giova di buona tannicità e discreto nerbo acido, ben bilanciati da una potente alcolicità tipica delle riserve di Cannonau. Morbidezza e delicatezza caratterizzano l'impostazione generale di questo vino.

**Grado alcolico:** 15% Vol.

**Servizio:** Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15/18 °C.



OPERATORE CONTROLLATO N. H40S  
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAFT  
IT-BIO-007  
AGRICOLTURA ITALIA

## PREMI

Annata 2015

Vitaly Wine Without Walls  
2020 - 88/100

Annata 2015

3 Bicchieri Gambero Rosso 2021

Annata 2014

3 Bicchieri Gambero Rosso 2020

Annata 2012

5 Star Wine 2019 - 90 punti

Annata 2012

Grenache du Monde 2019 - Oro

Annata 2012

Concorso BINU 2018 - Argento

Annata 2012

Grenache du Monde 2018 - Argento

Annata 2012

Gran Medaglia d'Oro 2019

Annata 2012

Oscar della Douja D'or 2018

Annata 2011

Concorso BINU 2017 - Oro

Annata 2011

Concorso Mondiale di Bruxelles

2017 - Oro

Annata 2010

Grenache du Monde 2017

Argento

Annata 2010

Concorso BINU 2016 - Oro

Annata 2010

Grenache du Monde 2016

Bronzo

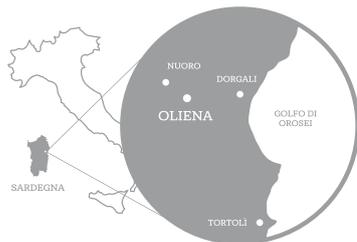
Annata 2010

Oscar della Douja d'Or 2016

Annate 2009 e 2010

Concours mondial de Bruxelles

2016 - Doppio Oro



Vitivinicola Fratelli Puddu

Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)

Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it

## 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 in 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.