



## Scheda Tecnica *Suelzu* 2012

---

Data: 23/Gen/2014

Compilata da: Sommelier Alberto Maria Paddeu



**Nome:** Suelzu.

**Produttore:** Farina S.r.l.

**Regione:** Sardegna.

**Area di produzione:** Comune di Ozieri.

**Vitigni:** Cannonau 96% e Alicante 4%.

**Annata:** 2012.

**Allevamento:** Cordone speronato con irrigazione a goccia.

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata.

**Altitudine:** 460 mslm.

**Clima:** Clima Mediterraneo.



## **Scheda Tecnica *Suelzu* 2012**

---

**Tipologia terreno:** Granito Sardo degradato (sabbia con una bassa percentuale di argilla) con un sottosuolo granitico roccioso.

**Densità d'impianto:** 5000 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 1,82 tonnellate di uva per mezzo ettaro.

**Vendemmia:** 19 e 20 Ottobre 2012.

**Vinificazione:** Vinificazione in rosso con fermentazione alcolica e malolattica con successiva macerazione sulle bucce di 15-20 giorni.

**Affinamento:** Affinamento in botti di rovere esauste per 9 mesi.

**Gradazione alcolica:** 13,5% Vol.

**Note di degustazione:** Il vino si presenta alla vista con una accentuata limpidezza, di tonalità rosso granato con leggere sfumature aranciate, esibendo inoltre una buona consistenza. All'olfatto il vino è intenso, complesso e fine, si percepiscono note fruttate (prugna e amarena), floreali (violetta), speziate (vaniglia) ed eteree (inchiostro). Si tratta di un vino strutturato, con un buon equilibrio tra morbidezze e durezza, intenso e persistente in bocca, è un vino pronto ed armonico.

**Abbinamenti gastronomici:** Da abbinare a 16-18 °C con arista di maiale al forno con prugne e peperoncino, eccellente da abbinare con il tipico porchetto sardo arrosto o formaggi locali come il Fiore Sardo D.O.P.

**Capacità bottiglia:** 75 Cl.

**Note:** La Vigna *Suelzu* si trova nella collina della antica e prosciugata miniera omonima dove si estrasse Galena fino al 1957.

Le uve vengono raccolte manualmente e poi trasportate ad Oliena, storica zona di produzione di vini Cannonau. Tutta la vinificazione e affinamento avviene presso la cantina Gostolai S.a.s., produttore del noto Nepente di Oliena.

La filosofia della azienda è di produrre un vino di nicchia, favorendo nettamente la qualità alla quantità: prova di questo è la ridotta resa di uva per ettaro. È da notare che nella zona e nei dintorni del comune di Ozieri, il vino *Suelzu* è l'unico ad aver ottenuto il disciplinare D.O.C.