

## **Scheda Tecnica *Andende* 2015**

**Data:** 22/Giu/2017

**Compilata da:** Somm. Stefania Turato e Somm. Alberto Maria Paddeu



**Nome:** Andende.

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

**Regione:** Sardegna.

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

**Vitigni:** Cannonau 97 % e Alicante 3 %.

**Annata:** 2015.

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

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata.

**Altitudine:** 460 mslm.

**Clima:** Clima Mediterraneo.

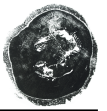
**Tipologia terreno:** Granito Sardo degradato (sabbia con una bassa percentuale di argilla) con un sottosuolo granitico roccioso.

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

**Resa per ettaro:** 4 tonnellate di uva per ettaro.

**Vendemmia:** 19 e 21 Settembre.

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



## **Scheda Tecnica *Andende* 2015**

---

**Affinamento:** Affinamento per 18 mesi in botti di rovere.

**Gradazione alcolica:** 17 % Vol.

**Note di degustazione:** *Andende* 2015 si presenta alla vista con un colore rosso rubino profondo. Si possono notare una fitta e densa serie di archi nel calice i quali evidenziano una forte gradazione alcolica e consistenza.

Note naturali e poderose sono avvolte da profumi rotondi di frutta matura e Cannella. In bocca si può percepire una esplosione di sapori e aromi in retrogusto come ciliegie e prugne, con leggeri sentori di legno i quali aggiunti ad elementi armonici come la complessità degli estratti minerali producono una sensazione di completezza.

**Abbinamenti gastronomici:** Da abbinare a 16-18 °C con carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e si può sorseggiare piacevolmente anche con pasticceria secca.

**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, *Andende* e *Suelzu* sono unici ad avere ottenuto il rigoroso disciplinare della D.O.C.