



Scheda Tecnica *Suelzu* 2016

Data: 24/Gen/2019

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



Nome: Suelzu.

Produttore: Farina S.r.l.

Regione: Sardegna.

Area di produzione: Comune di Ozieri.

Vitigni: Cannonau 95% e Alicante 5%.

Annata: 2016, Riserva.

Allevamento: Cordone speronato con irrigazione a goccia.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata.



Scheda Tecnica *Suelzu* 2016

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: Raccolta esclusivamente dalle nostre mani, in cassette di circa 15 kg per evitare una indesiderata schiacciatura delle uve, svolta il 19 e 20 di Ottobre 2016.

Vinificazione: Vinificazione in rosso con fermentazione alcolica e malolattica con successiva macerazione sulle bucce di 15-20 giorni. Nella vinificazione, vengono utilizzati lieviti indigeni, il vino riceve solo una filtrazione. Il contenuto di anidride solforosa nel vino è inferiore a 50 mg/l.

Affinamento: Affinamento in botti di rovere per 18 mesi.

Gradazione alcolica: 15 % Vol.

Note di degustazione: Vino di spessore, caldo e armonioso. La compattezza e l'intensità della Riserva 2016 della Vigna *Suelzu*, si affida al tempo e all'evoluzione di profumi e sapori suadenti.

Rosso rubino con sfumature porpora, denso e compatto.

Soffio minerale, alcool non pronunciato, sentori di marasca, freschezza e croccantezza dei piccoli frutti rossi di bosco, sottobosco e spezie.

Questo Cannonau di Sardegna comunica la personalità del Vigneto *Suelzu* di Ozieri. Il vino è ottenuto esclusivamente dalle uve raccolte a mano e coltivate nella nostra Vigna *Suelzu*.

Abbinamenti gastronomici: Vino gourmet da servirsi a 16-18 °C con una grigliata di carni oppure abbinato a pecorino sardo semistagionato, formaggio vaccino di alpeggio.

Vino da meditazione

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.

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.