

SOBERANU

ISOLA DEI NURAGHI
Indicazione Geografica Tipica


VINICOLA
CHERCHI
Vignaioli in Usini dal 1970



Il Cagnulari elevato alla sua massima espressione gustativa e sensoriale si ritrova in questo vino ottenuto dalla selezione di grappoli sovramaturi allevati nelle vigne più vecchie dell'azienda. Un vino di grande struttura e ricco di profumi.

Tipologia: vino rosso fermo.

Vitigno: Cagnulari 100%.

Zona di produzione: terreni collinari posti a circa 200 metri s.l.m.

Terreno: buona struttura calcarea associata a frazioni argillose.

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot.

Resa uva - vino: 50 q/ha ca. - 30 hl/ha ca.

Epoca di vendemmia: seconda decade di ottobre.

Raccolta e vinificazione: le uve selezionate nei vigneti più vecchi sono raccolte in fase di leggera sovramaturazione. Dopo la diraspa-pigiatura avviene la fermentazione con le bucce che dura 10/12 giorni a 25°/28°C. portata avanti da lieviti autoctoni. La fermentazione malolattica avviene spontaneamente in *barriques*.

Modalità di affinamento: l'evoluzione avviene in *barriques* di rovere francese nuove e seminuove per circa 14 mesi. Dopo l'assemblaggio il vino viene imbottigliato senza filtrazione. Segue l'affinamento in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino intenso, profumo di qualità molto fine, offre note speziate e di tabacco che, insieme a *nuances* balsamiche, ben accompagnano i sentori di frutta rossa matura. Vino ricco, caldo, con buona sapidità e grande struttura. Impatto gustativo deciso ed equilibrato. Si presta bene ad un lungo invecchiamento.

Abbinamenti e servizio: con carni rosse e arrostiti, si sposa bene con la selvaggina nobile e i formaggi stagionati. Servire a 18°C stappando la bottiglia almeno un'ora dalla miscita.

Gradazione: 13% vol.

AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA SRL

Località Sa Pala 'e Sa Chessa

07049 Usini (SS - Italia) - Tel/fax 079 380273

www.vinicolacherchi.it - info@vinicolacherchi.it - fb.com/vinicolacherchi