



**SAS PIRAS
CAGNULARI
Vendemmia 2013**

CLASSIFICAZIONE: Isola dei Nuraghi IGT Vino rosso secco affinato in legno

VITIGNO: Cagnulari 100%

CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino scuro con intensissimi riflessi violacei

Profumo: vinoso, intenso, tipico del vitigno.

Sapore: Secco, morbido, caldo, corposo, elegante e persistente.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 ° C. previa ossigenazione al fine di esaltare al meglio le sue qualità.

ABBINAMENTI: Arrostiti di carni rosse e formaggi stagionati, selvaggina. Ottimo vino da meditazione.

LA VINIFICAZIONE

Il vino **Sas Piras** è un vino rosso ottenuto esclusivamente da uve cagnulari, vitigno autoctono sardo. Le uve provengono dai vigneti situati in "Anglona" nei terreni a composizione calcarea e a circa 300 msl, Le uve vengono raccolte manualmente e avviate in cassette alla vinificazione nel giro di poche ore. La diraspatura e pigiatura avviene alla temperatura di 18-20°C e sempre sotto controllo termico avviene la lenta e lunga fermentazione, attraverso una serie di rimontaggi giornalieri e con un graduale innalzamento della temperatura giorno per giorno fino ad arrivare a 27-28 °C. A fine fermentazione, dopo la svinatura, il vino viene trasferito in tonneau di rovere francese da 500 litri per un periodo di affinamento di almeno 10 mesi. E' un vino che migliora le sue caratteristiche con l'invecchiamento.

Il vitigno Cagnulari

Vitigno a bacca rossa, diffuso principalmente nel territorio della provincia di Sassari, pare sia stato introdotto dagli Spagnoli durante il periodo della loro dominazione. Ambientatosi rapidamente, può essere sicuramente definito un vitigno autoctono, con grappoli di media grandezza, produce un'uva ricca di zuccheri, polifenoli e di buona acidità che danno un vino dal colore rosso carico, di spessore e acidità, dal profumo intenso e dai sentori di geranio, con una gradazione alcolica di circa 12°. Versatile, si differenzia nei profumi e negli aromi gusto-olfattivi in relazione alle caratteristiche del terreno di coltivazione, prediligendo, prevalentemente terreni argillosi e un microclima temperato e ventilato. Un tempo molto ricercato come vino da taglio, e per questo esportato in Francia, oggi ha assunto una sua propria personalità grazie soprattutto all'impegno dei viticoltori e al sapiente dosaggio di conoscenze tradizionali e moderna tecnologia.