



SPANU
CAGNULARI - BOVALE
vendemmia 2015

CLASSIFICAZIONE: Isola dei Nuraghi IGT Vino rosso secco

VITIGNO: Cagnulari 66% - Bovale 34%

CARATTERISTICHE:

Colore: Rosso granato con riflessi violacei

Profumo: Vinoso, intenso, sentore di spezie.

Sapore: Secco, morbido, elegante e persistente.

Gradazione alcolica: 15% vol.

Temperatura di servizio: 18-20 ° C.

ABBINAMENTI: Arrostiti di carni rosse e formaggi stagionato, selvaggina.

LA VINIFICAZIONE

Il vino **SPANU Cagnulari-Bovale Isola dei Nuraghi IGT 2015** è un vino rosso ottenuto da due vitigni autoctoni della Sardegna e precisamente da uve cagnulari e bovale nelle percentuali rispettivamente del 66 e 34%. Le uve provengono dai vigneti situati in "Anglona" zona non molto distante da Sassari dove sia il cagnulari che il bovale, trovano nei terreni a composizione calcarea e a circa 300 msl, il loro perfetto terroir. 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 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 si lasciano decantare le fecce per 4/5 giorni, poi il vino viene travasato in appositi serbatoi in acciaio. Alla vista questo vino si presenta di colore rosso granato con riflessi violacei, sentore di spezie e lunga persistenza gustativa. Nonostante la morbidezza dei tannini, che ne consentono un consumo anche immediato, è vino che matura e migliora le sue caratteristiche negli anni, a tal punto da poter essere definito un vino da invecchiamento.

I VITIGNI

Il 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.

Il Bovale

Sicuramente di origine spagnola come il precedente, con la diffusione in Sardegna si è differenziato nel tempo in diversi cloni tra i quali emergono due distinte varietà: il Bovale sardo o Bovalettu il Bovale di Spagna o Bovali Mannu. Il primo è presente in quasi tutte le aree viticole dell'isola, ma particolarmente nel territorio della provincia di Sassari e nell'oristanese dove trova un habitat ideale. Vitigno autoctono, vigoroso, con buone rese, si contraddistingue per la composizione minuta del grappolo con acini neri, rotondi e piccoli, che contengono un grado elevato di sostanze zuccherine e intensa presenza di flavoni, riconosciuti come fonti di sostanze antiossidanti. Il Bovale sardo, austero, dal profumo intenso, tannico, con sentori di frutta rossa e spezie, viene solitamente utilizzato, come il Bovale grande, quasi esclusivamente in assemblaggio con altri vini a cui apporta intensa colorazione.