



**SPANU
CAGNULARI
vendemmia 2017**

CLASSIFICAZIONE: *Isola dei Nuraghi IGT* Vino rosso secco

VITIGNO: *Cagnulari 100%*

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: *Arrosti di carni rosse e formaggi stagionato, selvaggina.*

LA VINIFICAZIONE

*Il vino **SPANU Cagnulari - Isola dei Nuraghi IGT** è un vino rosso ottenuto esclusivamente da uve cagnulari, vitigno autoctono sardo. Le uve provengono dai vigneti situati in "Anglona" zona non molto distante da Sassari dove 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.