



Scheda Tecnica *Suelzu* 2013

Data: 02/Gen/2015

Compilata da: Sommelier 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: 2013.

Allevamento: Cordone speronato con irrigazione a goccia.

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata.

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: 8 tonnellate di uva per ettaro.

Vendemmia: 11 Ottobre 2013.



Scheda Tecnica Suelzu 2013

Vinificazione: Vinificazione in rosso con fermentazione alcolica e malolattica con successiva macerazione sulle bucce di 15-20 giorni.

Affinamento: Affinamento in botti di rovere esauste per 9 mesi.

Gradazione alcolica: 14,0 % Vol.

Note di degustazione: Il vino si presenta limpido con un colore rosso porpora profondo e spiccate sfumature granate. Si evidenziano una vasta e densa serie di archi nel calice che risaltano la marcata consistenza del vino.

Intenso, complesso e fine sono gli aggettivi che meglio rispecchiano la qualità di questo vino al naso, con una prima serie di tenue note floreali e fruttate che con il passare dei minuti lasciano spazio a marcate note minerali, tostate e piacevoli sfumature speziate.

Al palato è un vino secco, decisamente caldo e abbastanza morbido, note che si equilibrano alla perfezione con una discreta freschezza, ottimi tannini e sapidità che accompagnano la buona intensità e persistenza che si manifesta con un sobrio retrogusto, rendolo un vino corposo e fine.

Consiste in un vino che si può degustare in giovinezza ma che con il passare degli anni non può che migliorare la sua intrinseca armonia.

Abbinamenti gastronomici: Da abbinare a 16-18 °C con cinghiale in umido e fave fatto riposare su un letto di Spianata di Ozieri.

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., produttore del noto Nepente di Oliena.

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.