



Scheda Tecnica *Suelzu* 2014

Data: 24/Feb/2016

Compilata da: Sommelier Alberto Maria Paddeu



Nome: Suelzu.

Produttore: Farina S.r.l.

Regione: Sardegna.

Area di produzione: Comune di Ozieri.

Vitigni: Cannonau 94% e Alicante 6%.

Annata: 2014.

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: 4 tonnellate di uva per ettaro.

Vendemmia: 9 Ottobre 2014.



Scheda Tecnica *Suelzu* 2014

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

Affinamento: Affinamento in botti di rovere nuove per un periodo e successivo travaso in botti di rovere esaute.

Gradazione alcolica: 14,5 % Vol.

Note di degustazione: Il vino si presenta limpido con un colore rosso rubino determinante assieme ad una adeguata consistenza e una fitta serie di archetti nel calice.

L'annata 2014 ha condizionato il vino conferendogli una sensazione olfattiva particolare, rendendolo intenso con una varietà ampia di aromi di amarena e ciliegia matura, viole secche, in un primo momento, che con il passare dei minuti vengono coperti con aromi minerali e di pepe bianco.

Consiste in un vino decisamente secco e caldo, con una buona morbidezza che si equilibra all'acidità e ai ottimi tannini presenti. Si tratta di un vino con una ottima struttura che gioca le sue migliori carte sull'equilibrio, persistenza ed armonia.

Abbinamenti gastronomici: Da abbinare a 16-18 °C con una bistecca al sangue accompagnata di una riduzione di *Suelzu* 2014.

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.