



## **Scheda Tecnica Suelzu 2011**

---

**Data:** 23/Gen/2014

**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:** 2011.

**Allevamento:** Cordone speronato con irrigazione a goccia.

**Denominazione:** -

**Altitudine:** 460 mslm.

**Clima:** Clima Mediterraneo.



## **Scheda Tecnica *Suelzu* 2011**

---

**Tipologia terreno:** Granito Sardo degradato (sabbia con una bassa percentuale di argilla) con un sottosuolo granitico roccioso.

**Densità d'impianto:** 3000 ceppi per ettaro.

**Resa per ettaro:** 1,00 tonnellata di uva per mezzo ettaro.

**Vendemmia:** 5 e 6 Ottobre 2011.

**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 alla vista con una tonalità rosso granato intenso e profondo, rivelando un'ottima consistenza. All'olfatto si percepiscono intense note di frutta matura (prugna secca e confettura di mirtili), leggere note floreali (fiori secchi), speziate (vaniglia, pepe e liquirizia) ed eteree (acetone). Al gusto il vino è secco, caldo e abbastanza morbido, tra le durezze si percepisce una discreta freschezza, una spiccata tannicità ed una peculiare sapidità. È un vino di corpo, persistente in bocca e con un buon equilibrio leggermente spostato verso le durezze. Questo è un vino armonico che può migliorare con il tempo, sono da considerare naturali e legati alle tecniche di vinificazione leggeri depositi dovuti alla alta concentrazione di estratti e polifenoli.

**Abbinamenti gastronomici:** Da abbinare a 16-18 °C con spezzatino di agnellone con patate, eccellente da abbinare con il tipico porchetto sardo arrosto o formaggi locali come il Pecorino Sardo D.O.P.

**Capacità bottiglia:** 75 Cl.

**Prezzo (€) incluso sconti franco Verona:** 16 €/bottiglia.

**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.