ACQUISTATO IL .....

# "Lianti" Rosso Isola dei Nuraghi IGT 2018 2018

## Maturato in acciaio e cemento

Partiamo dal nome: Liànti. In sardo questo termine indica il Levante, ossia l'Est. Là dove sorge il sole. Ed è proprio verso Est che sono rivolte le vigne da cui provengono le uve utilizzate per produrre questo Liànti. Un blend dei principali vitigni autoctoni, fra cui il Carignano, con il Syrah, ottenuto dalla selezione delle uve dei vigneti più giovani. Vinificato in acciaio, è un rosso schietto che, pur esprimendo immediatezza e freschezza, rivela doti di grande qualità. Prodotto a partire dal 2009, dopo la vinificazione questo rosso matura in acciaio e cemento, fino ad acquisire un colore rosso con riflessi granati. Al naso si apre intenso, con note fruttate e speziate. Poi di cannella, rabarbaro, gelatina di frutta nera e perfino di moka. In bocca, infine, è avvolgente con toni dolci di frutta matura e una fine tannicita?. Buono l'equilibrio e la gradevolezza. Un rosso di bel carattere con un potenziale di invecchiamento medio/lungo. Ben conservato in cantina, al riparo da luce e da sbalzi di temperatura, è un vino che può tranquillamente continuare a maturare anche per anni. Ma, ne siamo certi, sarà difficile attendere così a lungo per stapparlo. Con un arrosto, uno stracotto o uno spezzatino, le occasioni per apprezzarlo non sono certo poche.

Capichera è una realtà vitivinicola italiana che sorge in un angolo della Sardegna, incastonata fra le rocce granitiche della Gallura. Ci troviamo ad Arzachena, in uno scenario naturale unico e di grande fascino, ricca di antiche tradizioni. Capichera è un'azienda a conduzione familiare, fondata alla fine degli anni 70. Fu la prima cantina a valorizzare il proprio Vermentino in purezza con l'uso di barrique, proponendo un modello fondato su una produzione di altissima qualità e di ricerca continua. Il tutto attraverso una viticoltura rispettosa e rigorosa dell'identità del territorio, consentendo a questo vitigno di rivelare le sue grandi peculiarità e caratteristiche. Non a caso molti critici autorevoli sostengono che la storia di Capichera è, di fatto, la storia del Vermentino di qualità. Oggi l'azienda, oltre al Vermentino, lavora con successo anche altre varietà, come Carignano e Syrah, dando vita a rossi di altissimo profilo. Vini fortemente identitari del territorio gallurese e uniti dalla medesima filosofia produttiva.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | granitico |
| **Esposizione** | Sud Ovest |
| **Allevamento** | cordone speronato, alberello |
| **Densità imp.** | 3000 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Rosso Fermo Secco IGT |
| **Provenienza** | Sardegna |
| **Uve** | Blend di Carignano, vitigno autoctono e Syrah |
| **Gradazione** | 14% vol |
| **Temp. Servizio** | 16 gradi |
| **Quando Berlo** | entro 5 anni |
| **Abbinamento** | Menu di carne |
| **Vinificazione** | Vendemmia: settembre. Fermentazione: fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa 3 settimane. Maturazione: acciaio e cemento |
| **Sensazioni** | Colore: rosso con riflessi granati. Olfatto: si apre intenso con note fruttate e speziate, cannella, rabarbaro, gelatina di frutta nera, moka. Gusto: avvolgente con toni dolci di frutta matura e fine tannicita?. Buon equilibrio e gradevolezza. |



© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821