



Cannonau di Sardegna 2016 Pusole

Vitigni:	Cannonau 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese a spalla alta
Zona:	Baunei-Lotzorai (Ogliastra)
Tipologia:	Rosso Doc
Nome vino:	Cannonau di Sardegna DOC
Annata:	2016
Denominazione:	DOC
Vitigno:	Cannonau

L'annata 2016 è carica dell'esperienza acquisita negli ultimi dieci anni. Il Cannonau di Pusole, pochissimi anni fa salì alla ribalta della critica nazionale per aver proposto qualcosa di diverso per la tipologia del vitigno: quell'eleganza che mancava ad un vino che era apprezzato solo dagli amanti dei "pesi massimi" di alcol e struttura. Qui è lo stile della cantina che si fa sentire regalando un Cannonau di profumi e sfumature impensabili prima: fragoline di bosco, ribes, melograno, geranio, e non manca il contributo balsamico del mirto e dell'eucalipto. Naso veramente ipnotico che prelude ad una bocca piena e carnosa con tannini dolci e grande trama acida di sostegno, che rilascia una persistenza ricca di sapori, anche campestri, a ricordo della biodiversità rigogliosa che circonda i vigneti. L'abbinamento in inverno chiama arrostiti salsati e zuppe di legumi; in estate sarà pronto a "sciogliere" una zuppa gallurese o grigliate di salsicce e arrosticini; la domenica cannelloni al ragù di carne in cui non manchi un tocco speziato; bevuto ben fresco proviamolo con un trancio di tonno o pesce spada ben aromatizzati.