



# oliена

CANNONAU DI SARDEGNA DOC  
NEPENTE DI OLiena

Vitivinicola Fratelli Puddu  
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)  
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it



Fratelli  
**PUDDU**  
VITIVINICOLA  
Oliena

# OLIENA

CANNONAU DI SARDEGNA DOC - NEPENTE DI OLIENA



Oliena è un Cannonau di Sardegna Riserva DOC - Nepente di Oliena nato da una selezione di uve provenienti dal vigneto di Orbuddai, quello storico della nostra azienda, il primo impianto realizzato dai fondatori, proprio a ridosso del monte Corrasi.

**Denominazione:** Cannonau di Sardegna DOC Nepente di Oliena.

**Vitigno:** Cannonau di Sardegna 100%.

**Vigneto:** porzione del Foglio 15 mappale 373.

**Nome del cru:** Nepente di Oliena.

**Zona di produzione:** Sardegna, microzona Barbagia, comune di Oliena, loc. Orbuddai.

**Età media impianti:** 19 anni.

**Resa per ettaro e sesto d'impianto:** 50 ql/ha - 2,45 x 0,75 m.

**Altimetria ed esposizione:** 180 m s.l.m. - nord-sud.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato.

**Tipologia di terreno e microclima:** tessitura molto equilibrata, terreno di medio impasto composto da sabbia, circa il 10-25%, che permette una buona circolazione idrica, una buona ossigenazione e penetrazione delle radici e una giusta percentuale di argilla (variabile dal 35 al 55%), che ci permette di mantenere un buon grado di umidità nei periodi asciutti e di trattenere i nutrienti.

## VINIFICAZIONE

**Macerazione a freddo:** 48 ore.

**Fermentazione sulle bucce:** 5 giorni.

**Temperatura di fermentazione:** 20/23°C.

**Fermentazione malolattica:** sì.

**Illimpidimento:** naturale.

**Imbottigliamento:** aprile-maggio dell'anno successivo alla vendemmia.

**Grado alcolico:** 14,5% vol.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Aspetto:** colore rosso rubino intenso.

**Profumo:** esprime un tocco fresco di erbe di macchia mediterranea decisamente elegante, seguito da piacevoli aromi speziati e di piccoli frutti rossi.

**Gusto:** vino di notevole freschezza, sapido, armonico.

**Abbinamento cibo-vino:** l'Oliena si sorseggia all'aperitivo con i salumi locali, quali la coppa, la lonza e il crudo rustico. A pasto, se servito a 12-13° C gradi si abbina all'anguilla arrosto e, per rimanere nella tradizione, si sposa benissimo con i ravioli tipici di Oliena accompagnati da un sugo al pomodoro fresco e abbondante pecorino.

**Servizio:** si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 12-14°C.

## OLIENA E IL NEPENTE.

Ad Oliena, piccolo centro in provincia di Nuoro (Sardegna) fin dal 1500 d.C. si hanno notizie sulla produzione di vino da parte dei frati Francescani, che impiantarono 10000 ceppi di vite Cannonau che il questi luoghi viene chiamato Nepente, dal greco greco "ne" = non e "penthos" = tristezza, quindi "nessuna tristezza". Fu Gabriele D'Annunzio a battezzare questo vino con il nome Nepente, a seguito di una sua visita in paese nella quale ebbe il piacere di degustarlo.

**Vitivinicola Fratelli Puddu**

Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU) - Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it

