



*scopri il mondo attraverso il vino*

# STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi  
**tutte le informazioni** sul vino che hai ricevuto

# INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
<b>BOTTIGLIA</b>	<b>ABBINAMENTI</b>	<b>CANTINA</b>	<b>TERRITORIO</b>
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



*Castiadas*

# CANNONAU REI

## SCHEDA TECNICA

Da un terroir unico dove mare e montagna coesistono nasce questo vino potente, affinato in solo acciaio per esaltare appieno il vitigno autoctono, dal sorso strutturato e asciutto che si accompagna perfettamente a piatti dall'elevate intensità gustativa, senza temere di essere sopraffatto.




 <b>TIPOLOGIA</b>	Rosso
 <b>DENOMINAZIONE</b>	Cannonau di Sardegna Capo Ferrato DOC
 <b>UVAGGIO</b>	Cannonau
 <b>EVOLUZIONE</b>	5-7 anni
 <b>GRADO ALCOLEMICO</b>	13% vol
 <b>TEMPERATURA IDEALE</b>	18° C
 <b>CALICE</b>	ampio



*Castiadas*

# CANNONAU REI

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rosso rubino brillante
-  al naso esprime profumi sottili e gradevoli, con sentori di piante aromatiche mediterranee in evidenza;
-  al palato è un rosso di struttura, asciutto, dalla morbidezza avvolgente e persistente.

freschezza  
80%



sapidità  
60%

corpo  
97%

morbidezza  
60%

tannicità  
95%

## VINIFICAZIONE

-  Allevamento a spalliera bassa, uve che crescono su suolo di disfacimento granitico, raccolte a fine settembre.
-  Spremitura soffice, fermentazione di 10 giorni a temperatura controllata. Affinamento in vasche di cemento e in acciaio.



# CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Un cannonau dal carattere pieno e dal tannino importante, che ha bisogno di un abbinamento gastronomico che possa reggere il confronto e bilanciare le durezza.

- **UN VINO TANNICO**
- **CORPO PIENO**
- **GASTRONOMICO**

## CERVO CON SALSA AI MIRTILLI

### 👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il primo suggerimento è di abbinare questo Cannonau con un filetto di cervo brasato in salsa ai mirtilli per unire l'aromaticità della frutta alla succulenza della carne.



## FORMAGGIO OVINO DOP MATURO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

Il formaggio ovino ha un'aromaticità intensa e persistente, ma è importante scegliere una pezzatura matura affinché la morbidezza e la grassenza smorzino le durezza del vino.



# LA CANTINA

Fondata nel 1959 dall'Ente di riforma agraria della Sardegna (supportato dai maggiori viticoltori della zona) la Cantina di Castiadas **raccoglieva le uve di tutto il Sarrabus**, subregione della Sardegna sud-orientale: un incantevole territorio circondato dalla fitta macchia Mediterranea con immense distese di spiagge di sabbia bianca con un mare turchese e cristallino.



Fin dall'inizio, l'obiettivo è stato produrre vini di qualità, secondo le tradizioni valorizzate dalla viticoltura che ancora oggi ha **nel Cannonau il suo prodotto più pregiato** e che solo in questa parte di Sardegna si fregia della **sotto denominazione "Capo Ferrato"**.

**I vini di Castiadas racchiudono la tradizione, il sapore e il profumo di una terra unica, dove mare e montagna coesistono.**

**Conosciuta per la produzione di Cannonau, Castiadas oggi con un team dinamico, preparato e appassionato e con un forte legame con i soci e col territorio punta tutto sulla tradizione della viticoltura Sarrabese, sulla tipicità e identità dei prodotti.**



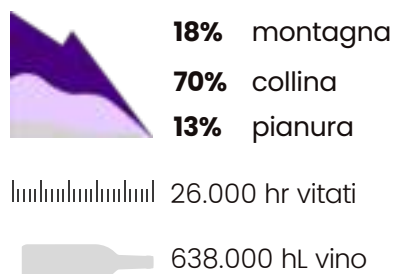
Le uve provengono da vigneti allevati **lungo la costa alla base delle colline**, in una zona costantemente ventilata, con **terreni di disfacimento granitico** e **sottosuoli umidi** che garantiscono ricche note balsamiche, speziate e minerali, freschezza, profondità ed eleganza.



## LA REGIONE: SARDEGNA



### PRODUZIONE



### VITIGNI PRINCIPALI

- Vermentino
- Torbato
- Semignano
- Cannonau
- Carignano
- Monica

### ***DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, IL PERCORSO ENOLOGICO IDEALE PER LA SARDEGNA COINVOLGE ANCHE LE TIPOLOGIE MENO COMUNI***

La coltivazione della vite viene **introdotta in Sardegna** dai **Fenici** tra l'VIII e il VII secolo a.C. e ancora oggi **i nomi di alcuni villaggi sardi ricordano la vite e il suo frutto**. Successivamente, con il crollo dell'impero romano i commerci legati alla viticoltura si allentano, e il settore enologico rimane nell'anonimato per secoli, fino all'introduzione di vitigni iberici alla fine del Quattrocento e alla **dominazione sabauda**, quando le sorti della viticoltura si risollevarono.

Dal 1949, ottenuta l'indipendenza amministrativa, sorgono molte cantine sociali avviando **la strada della qualità per il vino sardo**.





## LA REGIONE: SARDEGNA



### SOTTOZONE

- Gallura
- Sassarese
- Sardegna centrale
- Oristanese
- Medio campidano - Sulcis
- Cagliariitano

### DENOMINAZIONI

- 1** DOCG
- 19** DOC
- 15** IGT

In Sardegna il **vigneto è parte integrante del paesaggio**, presente quasi ovunque gioca un ruolo importante in una regione dove la particolare conformazione consente produzioni enologiche di elevata qualità che in alcune aree raggiunge spesso l'eccellenza.

Le zone di produzione più conosciute per il **vino** in Sardegna sono quella del **Vermentino di Gallura** (DOCG), del **Cannonau di Sardegna** (DOC) e della **Vernaccia di Oristano** (DOC).

L'unica **DOCG** e le **19 DOC** contano il **66% del vino prodotto in Sardegna**, mentre le **IGT**, nelle quali le uve autoctone sono spesso unite alle cosiddette uve internazionali, contano per il **15%** della produzione.





## LA REGIONE: SARDEGNA

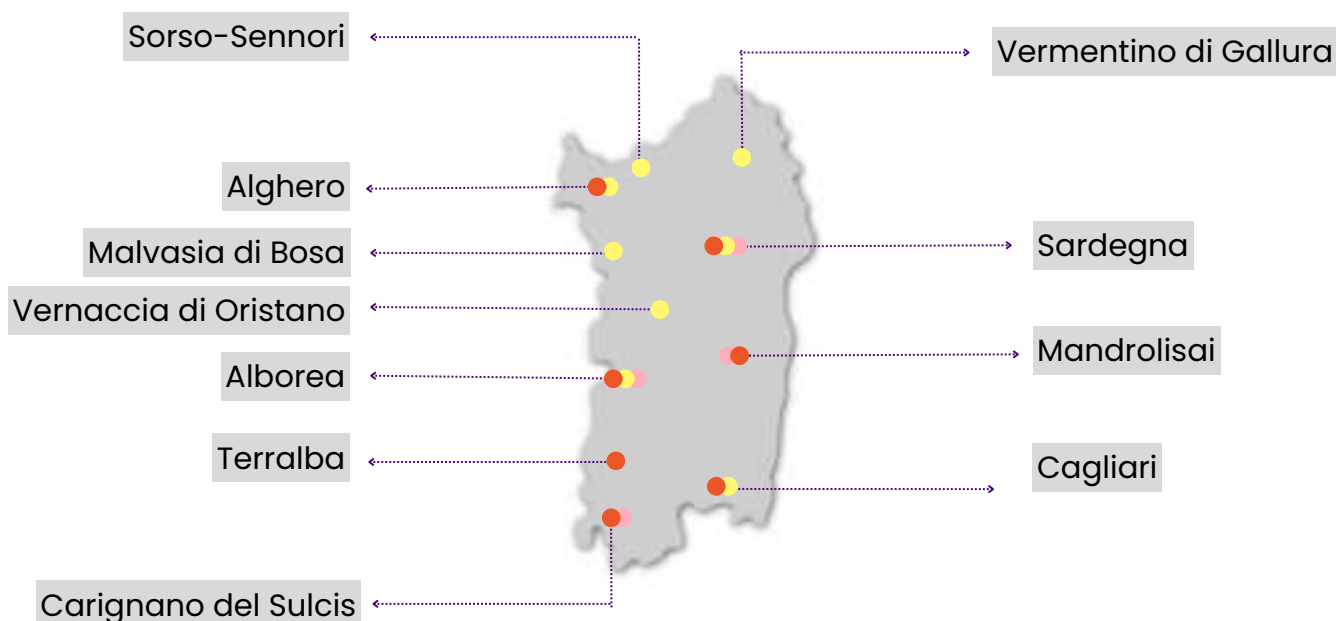
Oltre i tre vini più famosi già citati la Sardegna è ricca di vini territoriali prodotti con uve autoctone che danno vita a prodotti eccellenti a livello qualitativo. Ecco una cartina con i principali vini isolani:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





Vigneti della cantina Castiadas, Capo Ferrato

## CAPO FERRATO

Capoferrato è una delle sottozone del cannonau, nell'area a sud est della Sardegna: la vicinanza con la costa rende questo vitigno caratterialmente meno estremo rispetto a quelli del centro Sardegna.

La denominazione Cannonau di Sardegna DOC sottozona Capo Ferrato è una delle più importanti aree vitivinicole della regione Sardegna. Include le province di Cagliari ed è stata creata nel 1972.



**I vini della denominazione Cannonau di Sardegna DOC sottozona Capo Ferrato si basano principalmente sul cannonau, vero vitigno principe di quest'area.**



ti piace *Sommelier Wine Box?*

Inquadra il codice o clicca sul bottone  
per scoprire come guadagnare fino a 100€

**PORTA UN AMICO**