



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
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Castiadas

CANNONAU RISERVA

SCHEDA TECNICA

Una delle poche etichette sarde a vantare l'appartenenza alla meno nota delle tre sottozone del disciplinare del **Cannonau di Sardegna DOC**, Capo Ferrato.

Dai vigneti di cannonau e di una piccola percentuale di altre uve autoctone a bacca rossa allevate a **spalliera bassa** nella **piana del Sarrabus**.



TIPOLOGIA

Rosso



DENOMINAZIONE

Capo Ferrato
Riserva DOC



UVAGGIO

cannonau



EVOLUZIONE

5-7 anni



VOLUME IN ALCOL




13%

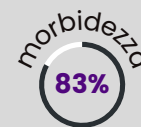
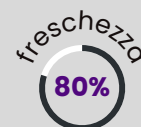


Castiadas



CANNONAU RISERVA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rosso **granato** impenetrabile;
-  al naso esprime **profumi maturi e complessi**: confetture di frutti rossi, frutta sotto-spirito, prugne disidratate, fiori secchi, chiodi di garofano, noce moscata, tabacco, pelle e sottobosco;
-  al palato è un **rosso di struttura**, dall'attacco **potente** reso più vigoroso dalla freschezza e dalla sapidità, **bilanciato** dalla morbidezza. **Intenso e persistente**.



VINIFICAZIONE

-  La vendemmia è manuale, a fine di settembre, quando i grappoli conservano ancora una **buona dotazione in acidi**: le uve sono selezionate e sottoposte a spremitura soffice e per una **ventina di giorni** fermentano a temperatura controllata a con le bucce.
-  Il vino matura per **un anno** in contenitori di **acciaio** inox e per **due anni** in botti di **rovere**.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Cannonau è un vino di **struttura importante**, che necessita di piatti altrettanto intensi per un **abbinamento armonioso**.

Il tannino marcato richiede **pietanze succulente e untuose** per essere levigato alla perfezione.

Si consiglia di abbinare a cacciagione da pelo e da piuma, carni rosse, formaggi stagionati, primi di terra.

- **UN VINO CORPOSO**
- **TANNINO IMPORTANTE**
- **CARNE ROSSA**

BRASATO ALLE SPEZIE

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Il Cannonau si abbina perfettamente con il brasato. Provalo con una marinatura di 12H con **lo stesso vino** e le **spezie della macchia mediterranea** e per un tocco in più.

FORMAGGI SARDI

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

I formaggi una specialità sarda grazie all'**antica tradizione pastorale**. Prova il Cannonau con un **tagliere di prodotti caseari** tipici per un fantastico abbinamento territoriale!



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.



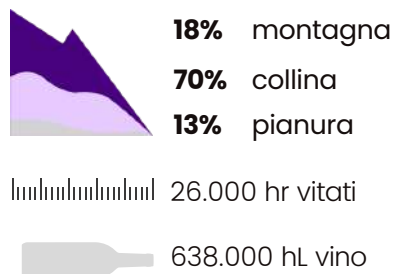
Le uve provengono da vigneti allevati **lungo la costa alla base delle colline**, in una zona costantemente ventilata, con **terreni di disfacimento granitico** e **sottosuoli umidi** che garantiscono ricche note balsamiche, speziate e minerali, freschezza, profondità ed eleganza.



LA REGIONE: SARDEGNA



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

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

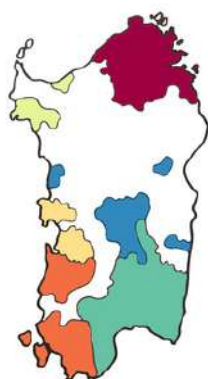
DAI VINI BIANCHI FINO AI ROSSI, IL PERCORSO ENOLOGICO IDEALE PER LA SARDEGNA COINVOLGE ANCHE LE TIPOLOGIE MENO COMUNI

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 1400 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

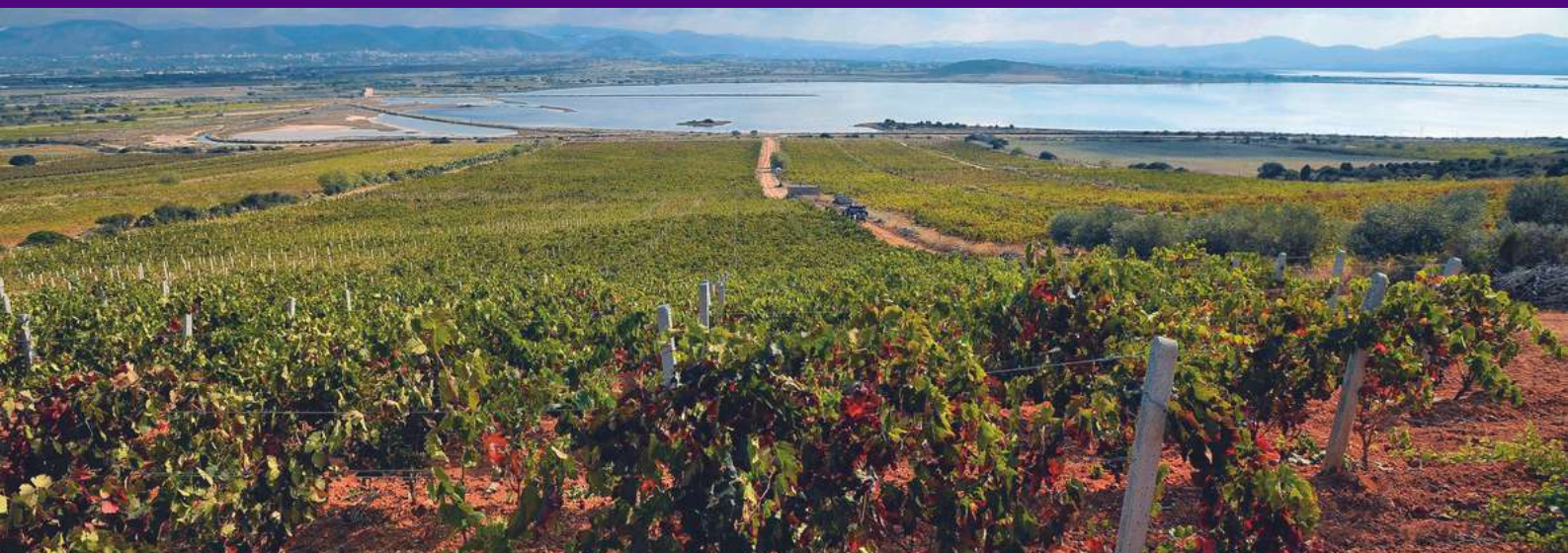
DENOMINAZIONI

- 1** DOCG
- 17** DOC
- 15** IGT

In Sardegna il vigneto è parte integrante del paesaggio, di cui gioca un ruolo importante in una regione dove la particolare conformazione dei suoli e le esposizioni consentono produzioni enologiche di elevata qualità.

Le denominazioni più importanti 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 17 DOC contano il 66% del vino prodotto in Sardegna, mentre le IGT, nelle quali le uve autoctone sono spesso unite alle uve internazionali, contano per il 15% della produzione.



LA REGIONE: SARDEGNA

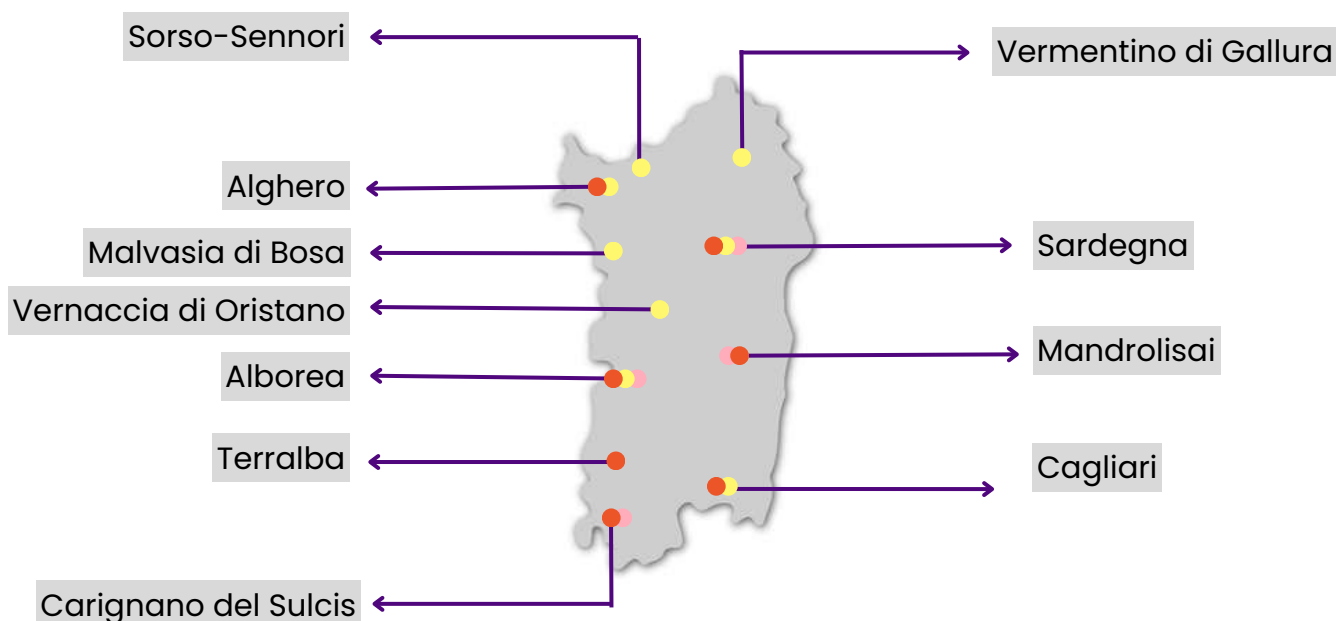
Oltre i tre vini più famosi già citati la Sardegna è ricca di vini territoriali prodotti con uve autoctone che danno vita a prodotti eccellenti a livello qualitativo. Ecco una cartina con i principali vini isolani:

PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





IL TERRITORIO: CAPO FERRATO

La cantina si trova nel Serrabus, precisamente a **Capo Ferrato**, che è una delle perle dell'estremità sud-orientale della Sardegna, una rinomata **località turistica** dove il paesaggio è caratterizzato da **mare cristallino e spiagge tropicali**, con alle spalle una **verde vallata** con produzioni agroalimentari di qualità.

La denominazione Cannonau di Sardegna DOC, nella sottozona Capo Ferrato, è stata **creata nel 1972**, include un territorio interamente in **provincia di Cagliari** e rappresenta una delle più importanti aree vitivinicole della regione.

Dai vitigni coltivati lungo il Sarrabus, di cui il re indiscusso è il cannonau, si producono vini dal carattere intenso.

La chiave vincente di questo territorio tipico della macchia mediterranea è la presenza di un clima mite e di una brezza marina che accarezza le viti durante tutto l'arco della loro maturazione garantendo frutti ricchi di sostanze aromatiche.





ti piace *Sommelier Wine Box?*

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

PORTA UN AMICO