



*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<br>Vitigni e vini<br>Terroir |



Mereu

## CUBA

### SCHEDA TECNICA

Da una vigna di poco più di un ettaro posta a 650 metri sul livello del mare, allevata ad alberello basso ed esposta a sud-est.

Il suolo è sabbioso e granitico, le lavorazioni del tutto tradizionali, i trattamenti effettuati solo con rame e zolfo.



#### TIPOLOGIA

Rosso



#### UVAGGIO

Monica, muristeddu, cannonau



#### EVOLUZIONE

7-8 anni



#### GRADO ALCOLEMICO

14,5% vol



#### TEMPERATURA IDEALE

18° C



#### CALICE




ampio



*Mereu*

# CUBA

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  rosso rubino intenso;
-  al naso esprime profumi maturi e complessi: confetture di frutti rossi, frutta sotto spirito, prugne disidratate, e note intriganti di spezie;
-  al palato è un rosso di struttura, dall'attacco potente reso più vigoroso dalla freschezza e dalla sapidità, e perfettamente bilanciato dalla morbidezza. Intenso e persistente, di grande carattere.

freschezza  
90%



sapidità  
95%

corpo  
88%

morbidezza  
83%

tannicità  
95%

## VINIFICAZIONE

-  Gli autoctoni monica, muristeddu e cannonau vendemmiati a mano da metà settembre. Fermentazione spontanea sui lieviti indigeni, solforosa ridotta al minimo.
-  Dieci mesi di affinamento in botti di legno.



# 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 strutturate**, anche **succulente e untuose**.

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

## CARNE ALLA GRIGLIA

### 👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Un rosso di struttura e dall'elevato grado alcolico che richiede abbinamenti altrettanto saporiti e strutturati. Semplicemente perfetto con la carne alla griglia.



## FIORE SARDO

### 📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

I formaggi una specialità sarda grazie all'**antica tradizione pastorale**. Prova il Cuba con un **tagliere di prodotti caseari** tipici per un fantastico abbinamento territoriale. In particolare consigliamo il Fiore sardo, un formaggio ovino antichissimo.



# LA CANTINA

Siamo a Sorgono, nel centro della Sardegna, tra le alte colline del Mandrolisai.

La cantina è condotta da Enrico e dallo zio, che coltivano le vigne e hanno rifunzionalizzato il mulino di famiglia.

Mereu coltiva le uve tipiche della zona (Cannonau, Monica e Muristellu), da vecchie vigne coltivate ad alberello per vini carichi di gusto e carattere. Mai banali e capaci di trasportare nella vera tradizione vitivinicola del centro Sardegna.



**Le vigne quasi centenarie della cantina Mereu sorgono lungo la strada che da Sorgono porta a Ortueri: bacciate dal sole e accarezzate dal vento. La conduzione della cantina è accurata, nel rispetto massimo delle uve e dell'essenza dei vini del territorio, con la valorizzazione delle uve autoctone e un approccio il più naturale possibile. Lavorazioni manuali in vigna e approccio rispettoso in cantina per vini diretti, tipici e originali.**



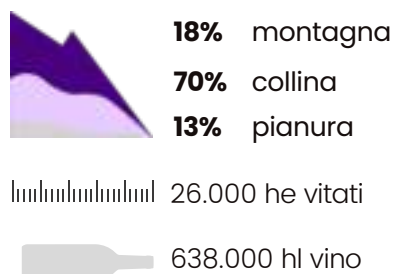




## LA REGIONE: SARDEGNA



### 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
- 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

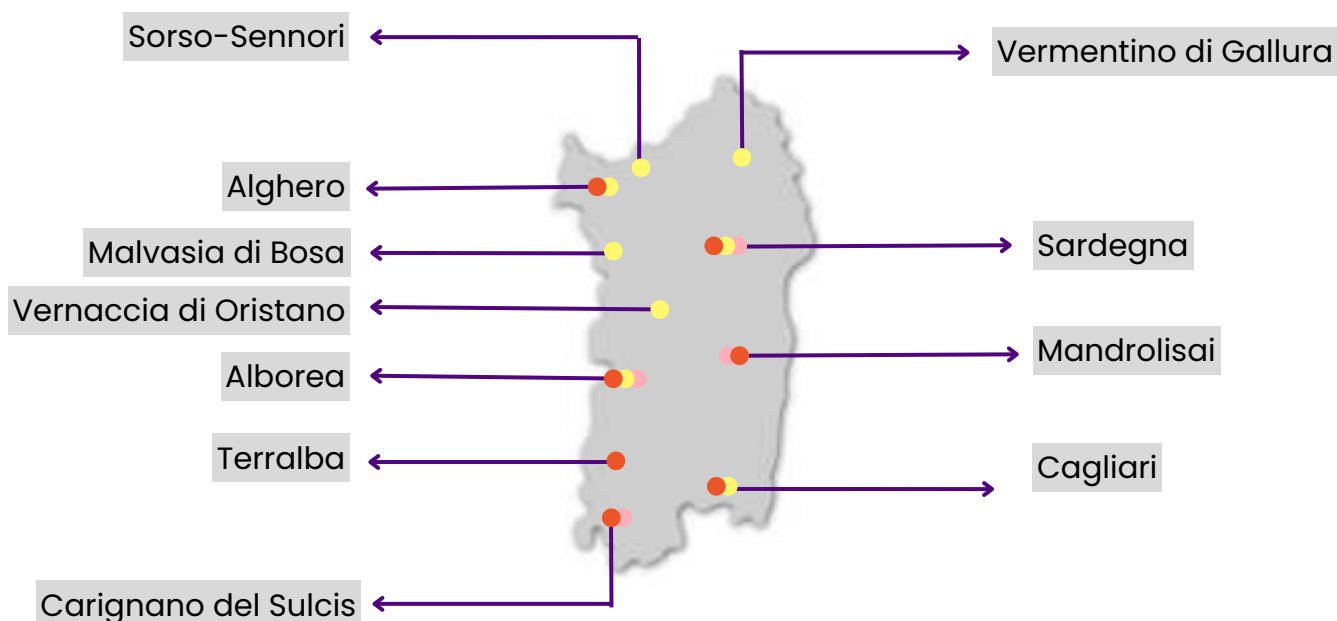
Oltre i tre vini più famosi già citati la Sardegna è ricca di vini territoriali prodotti con uve autoctone che danno vita a prodotti eccellenti a livello qualitativo. Ecco una cartina con i principali vini isolani:

### PRINCIPALI VINI REGIONALI

● rosso

● bianco

● rosato





*Vigneti a Sorgono, coltivati con i buoi per via dei vigneti vecchi e stretti*

## MANDROLISAI

Il Mandrolisai è una delle storiche regioni geografiche della Sardegna, posta al centro dell'isola, caratterizzata da colline, fa da preludio alla Barbagia di Belvì e a quelle che saranno le alture del Gennargentu, mediando il passaggio dalla pianura occidentale.

I suoi terreni formati dal disfacimento dei graniti ma anche dal disfacimento degli scisti nella parte meridionale, risultano in genere di buona tessitura, sabbiosi e sciolti, con una buona acidità e un buon tenore di potassio ma poveri di azoto e di fosforo, questo li rende particolarmente vocati alla coltivazione della vite.

**Quelli che nascono in questa regione sono vini speciali perché nascono dalle vigne di alta collina.**

**Sorgono e Atzara sono le aree storiche del Mandrolisai. Il clima è caratterizzato da lunghe estati assolate e poco piovose, con repentine escursioni termiche. Il terreno è caratterizzato da sabbioni granitici, fondamentali per la finezza e la ricchezza in acidi del vino. Tra le uve si distingue il muristellu, il cannonau e il monica.**







ti piace *Sommelier Wine Box?*

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

**PORTA UN AMICO**