

TENUTA
LA SABBIOSA

SUPERIORE

Denominazione: Carignano del Sulcis Doc Superiore

Annata: 2017

Uve biologiche: 100% Carignano

Viti a piede franco



Ubicazione vigneti: Calasetta, Isola Sant'Antioco - Sardegna

Terreno: Sabbioso

Allevamento viti: Alberello

Età delle viti: 90- 100 anni

Resa per ceppo: 0,8kg/1kg

Resa per ettaro: 25/30 quintali/ha,

2 piante = 1 bottiglia

Terroir

Il Superiore è figlio delle sabbie delle dune di Calasetta, dove resistono da cent'anni e più, viti monumentali uniche al mondo, con *radici a piede franco* su *sabbia marina*, circondate da mirti, lentischi e ginepri.

Dalla notte dei tempi, su quest'isola minore, i piccoli vigneti vengono lavorati e rigenerati con antiche tecniche che si tramandano di padre in figlio e che permettono, con la propagine su vite allevata ad alberello, di mantenere le piante vive per secoli. E' impossibile stabilire l'età delle piante da cui viene raccolta l'uva del Superiore, sicuramente 90 anni, forse secoli...

Piante secolari che incredibilmente riescono a sopravvivere su terreni che definire sabbiosi è riduttivo: la percentuale di sabbia raggiunge il 99%. La sabbia è un terreno che affama e aseta le viti, *la resa inevitabilmente è bassissima*, ma le ha salvate dalla terribile piaga della fillossera.

Degustando il Superiore, si percepisce immediatamente la naturale e leggera sapidità del *mare* che si trova a poche centinaia di metri. Mare che regola anche il caldo eccessivo e stabilizza il clima abbassando le temperature nei vigneti "in collaborazione" con il suo più grande alleato: *il maestrone* che soffia potente e costante tutto l'anno. Senza la loro "climatizzazione" non si avrebbe la lenta e perfetta maturazione delle uve che danno vita al Superiore.

Irraggiate tutto l'anno dal sole di Sardegna, le piante di carignano da cui si ottiene il Superiore, soffrono la sete e il caldo, sono frustate da forti e salini venti di maestrone, soffrono la fame sui terreni sabbiosi: ecco gli ingredienti per fare un gran vino o come diceva G. Tachis "Un vino eccezionale".

Il Superiore

Per ottenere il Superiore servono i frutti di almeno 2 piante dato che in campo viene effettuata un'accurata selezione delle piante e dei grappoli migliori. Vengono poi trasportati in cantina, in piccole cassette ombreggiate per proteggerli dal sole e prima di procedere alla vinificazione viene effettuata una cernita degli acini migliori.

La conduzione enologica dell'azienda è affidata ad Antonio Manca con la consulenza di Beppe Caviola.

Vendemmia

La vendemmia è iniziata a metà settembre, in anticipo di una settimana rispetto all'abituale. Il 2017 è stato un anno di grande siccità in Sardegna ed in particolare nel sud dell'isola, dove il caldo è stato elevato per tutta l'estate e non è piovuto per mesi. Tuttavia, grazie alla vicinanza del mare, le temperature serali e notturne sono state mitigate ed hanno permesso una sana maturazione delle uve che hanno donato un vino dalle forti note balsamiche che caratterizzano una grande annata.

Vinificazione

Diraspatura dei grappoli lasciando l'acino intero ed integro.

Fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 27-28° C con aggiunta di un 20% circa di uva non diraspata a grappolo intero, un 3-5% di pied de cuve con lieviti indigeni (preparato 1 settimana prima dalle stesse piante).

Macerazione di 15/20 giorni con attento utilizzo della tecnica del rimontaggio e delestagè.

Affinamento in tonneau di legno francese, a grana fine di 2° passaggio, per 17/8 mesi, affinamento di altri 6 mesi in botti d'acciaio e affinamento finale in bottiglia di almeno 6 mesi.

Gradazione: 14,5%

Temperatura di servizio: 16-18° C

Residuo zuccherino: gr/l 0.83

Acidità totale: g/l 5.10

Bottiglie prodotte: 1333

Sorprende al naso con un effluvio di erbe officinali e note balsamiche tipiche della macchia mediterranea che cresce sulle dune sabbiose. Affondi il naso e ti chiedi se quella che senti è menta. No, è mirto, siamo in Sardegna. Un vino che sprigiona i profumi che senti nell'aria appena sbarchi nell'isola: lentischio, cisto, rosmarino, elicriso e soprattutto mirto e iodio.

Tutto a racchiudere un frutto rosso maturo, avvolgente, setoso. La bocca parte proprio da lì. Da una setosità che rende il sorso morbido, caldo. Poi però, a sorreggere il palato, una ventata di freschezza sapida. Il mare è lì, davvero vicino. E si sente tutto.

