LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Aisitta Cannonau di Sardegna Riserva
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Saraja
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité subtile
Appellation	DOC Cannonau di Sardegna
Cépages	100% cannonau
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	Saraja signifie littéralement "sillon" en Sarde et c'est probablement l'objectif que s'est fixé la jeune cave sarde : laisser une empreinte dans le contexte de la viticulture sarde et, plus précisément, de la Gallura. Ce territoire est rude, mais aussi si riche en énergie et en force naturelle : ici, vous rencontrez la dureté de la roche granitique, la propreté des vents du nord, la lumière de la mer et la chaleur du soleil. Ici, la production de la cave Saraja prend vie, dont l'objectif est précisément la création de vins fortement territoriaux, qui veulent donc donner une représentation fidèle du terroir dont ils sont issus. de la région de la Gallura, avec des conditions pédoclimatiques très favorables. Le paysage est primordial : chênes verts, chênes-lièges centenaires et maquis méditerranéen. Saraja, poursuivant son objectif de valorisation du territoire, cultive les vignes indigènes sardes typiques comme le Vermentino, le Cannonau et le Carignano; ici les vignes s'enfoncent sur des sols sablonneux d'origine granitique et sont caressées par le mistral et les vents du nord-est, qui les protègent d'une forte humidité et permettent l'action bienfaisante du soleil. Et c'est vrai : chaque étiquette est capable d'évoquer le terroir dont elle est issue. La Cave donne ainsi vie à des vins équilibrés et d'une grande typicité, élaborés avec sagesse et savoir-faire, malgré le jeune âge de la cave. Saraja est unique précisément pour cette raison : un savoir-faire et une passion qui ont permis d'obtenir des résultats absolument appréciables, dès les premières années de vie de la cave. Et alors on se demande quels seront les prochains résultats, si des vins d'excellente facture, d'un grand équilibre et de personnalité sont déjà obtenus dès les premières vendanges. Le Aisitta a une robe rouge rubis intense et profonde. Au nez, il séduit par des arômes harmonieux de fruits rouges méditerranéens, accompagnés de délicates notes épicées. En bouche, il offre une expérience gustative intense et fruitée, avec des tanins soyeux qui apportent une structure élégante. Ce vin est le reflet du terroir unique de Jerzu, où les sols marneux et sablonneux confèrent au Cannonau une grande consistance, longévité et persistance, tout en préservant la richesse du fruit.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, gibier
Origine	Ogliastra. Âge moyen : 25 ans. 90 m d'altitude. Guyot simple. Sol sableux à sableux/argileux. Peu profond, composé de dépôts de sable éolien sur des croûtes de carbonate marneux.
Rendement	5500 pieds/ha - 70 quintaux/ha - 1,3 kg/pied
Vendange	Dernière dizaiende septembre.
Vinification	Récolte manuelle. Egrappage. Macération : 14 jours, combinée avec des remontages et des délestages. Fermentation : en cuves inox à 22/28 °C. Fermentation malolactique : complète.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	18 mois en tonneaux et 6 mois en inox.
Analytique	Acidité totale: 4,70 g/l - pH 3,7
Production	7.000 bouteilles 0,75