

BIBENDA

VINI E RISTORANTI D'ITALIA 2014



Associazione Italiana Sommelier

TENUTE SOLETTA

Reg. Signor'Anna - 07040 Codrongianos SS
 Tel. e Fax 079 435067
www.tenutesoletta.it - info@tenutesoletta.it

Anno di fondazione: 1996 **Proprietà:** Umberto Soletta
Fa il vino: Umberto Soletta **Bottiglie prodotte:** 100.000
Ettari vitati di proprietà: 13 + 2 in affitto
Vendita diretta: si **Visite all'azienda:** su prenotazione
Come arrivarci: da Sassari percorrere la SS131 in direzione Cagliari e uscire a Codrongianos.

Umberto Soletta è innanzitutto un agricoltore. Fin da bambino era appassionato dal lavoro della terra e quando il padre e gli zii impiantarono i primi vigneti lui era lì, partecipe ed interessato. Con la terra quindi ha un rapporto diretto e rispettoso, convinto com'è che "le risorse della natura le abbiamo prese in prestito dalle generazioni future". Produce vino nel territorio di Codrongianos, a pochi chilometri da Sassari. L'area su cui crescono i suoi vigneti ha un'altitudine di 400-500 metri ed i terreni sono di natura calcarea ed arenosa. Vermentino, Incrocio Manzoni e Moscato sono le uve per i bianchi, mentre Cannonau e Cabernet Sauvignon vengono utilizzate per i rossi. Una grande attenzione nella cura dei vigneti caratterizza il lavoro di Umberto e costituisce il presupposto fondamentale per semplificare il lavoro in cantina. Le etichette degustate quest'anno si attestano su una qualità medio-alta, con due prodotti di spicco, il Keramos e il Kianos. Il primo, che porta il nome greco dell'argilla, ha un olfatto scuro e vellutato, con rimandi ai fiori essiccati, alla confettura di amarena e alla balsamicità dell'alloro. Il sorso è cremoso e ben amalgamato, dalla persistenza succulenta che richiama fortemente le visciole messe al sole ad appassire. Il secondo, il cui nome è quello di Codrongianos in lingua greca, svela aromi intensi di mela golden e rosa thea. All'assaggio la freschezza e l'apporto gliceroico si mostrano ben fuse e il legno in cui il vino è maturato fa egregiamente il suo mestiere arricchendo la persistenza di sofisticate note vanigliate.

CANNONAU DI SARDEGNA KERAMOS RISERVA 2009
 | Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cannonau 100% | Gr. 14,5% | € 18 | Bottiglie: 6.000 | Due anni in botte. Arrosto di fagiano con le mele.

KYANOS 2012
 | Tipologia: Bianco Igt | Uve: Incrocio Manzoni 60%, Vermentino 40% | Gr. 14% | € 15 | Bottiglie: 5.000 | Passaggio in barrique. Cavatelli di pesce spada e melanzane.

VERMENTINO DI SARDEGNA CHIMERA 2012
 | Tipologia: Bianco Doc | Uve: Vermentino 100% | Gr. 13% | € 12,5 | Bottiglie: 20.000 | Acciaio. Temperatura di salmone.

CANNONAU DI SARDEGNA CORONA MAJORE 2010
 | Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cannonau 100% | Gr. 14% | € 14,50 | Bottiglie: 10.000 | 18 mesi sui lieviti. Rotolo di vitello con spinaci e uova.

VERMENTINO DI SARDEGNA SARDO 2012
 | Tipologia: Bianco Doc | Uve: Vermentino 100% | Gr. 13% | € 9 | Bottiglie: 10.000 | Inox. Risotto al nero di seppia.

PRIUS 2012
 | Tipologia: Rosato Igt | Uve: Cannonau 80%, Cabernet Sauvignon 15%, a.v. 5% | Gr. 14% | € 9,50 | Bottiglie: 5.000 | Metodo del salasso. Carne di manzo fredda con peperoni e gelatina.

CANNONAU DI SARDEGNA SARDO 2010
 | Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cannonau 100% | Gr. 14% | € 10 | Bottiglie: 20.000 | 18 mesi sui lieviti. Pasta e fagioli.