



TENUTE SOLETTA

Via Sassari - 07030 Florinas 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:** 80.000
Ettari vitati di proprietà: 16
Vendita diretta: sì **Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Caterina Sanna
Come arrivarci: da Sassari percorrere la SS131 in direzione Cagliari e uscire a Codrongianos.

Collocata nei territori dei comuni di Florinas e Codrongianos, in provincia di Sassari, l'azienda di Umberto Soletta nasce una ventina di anni fa grazie all'iniziativa del proprietario, che già all'età di cinque anni assisteva il papà e gli zii mentre impiantavano i primi vigneti di famiglia. In seguito, una serie di operazioni di bonifica effettuate nel rispetto del paesaggio circostante ha permesso di ripristinare la tradizionale tipologia di vigneto in modo da conservare intatta la bellezza selvaggia del luogo. Oggi i filari sono ben assestati, scrupolosamente seguiti e perfettamente integrati con l'ambiente naturale circostante. La gamma produttiva, arricchita dalla produzione di olio EVO, è oggetto di crescente interesse da parte del mercato nazionale ed internazionale.

■ KYANOS 2013

Tipologia: Bianco Igt | Uve: Incrocio Manzoni 60%, Vermentino 40% | Gr. 14% | € 10 | Bottiglie: 5.000
Aromi minerali e muschiati, cui si aggiunge un tocco velatamente speziato di pepe bianco, creano un mix particolare, che invoglia all'assaggio. E il sorso non delude di certo: possente e molto morbido, caldo e salino, arricchisce i presagi olfattivi con una gamma agrumata e insieme vellutata, che ricorda il mandarino. Sei mesi in barrique. Tortino di baccalà.

■ VERMENTINO DI SARDEGNA CHIMERA 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Vermentino 100% | Gr. 13 | € 9 | Bottiglie: 15.000 | Note intense di gelsomino, tiglio e pesca. Scattante e ben verticalizzato da sprint fresco. Acciaio. Scalloppe di rombo.

■ CANNONAU DI SARDEGNA KERAMOS RISERVA 2010

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cannonau 100% | Gr. 14% | € 18 | Bottiglie: 10.000 | Amarena sciropata, rose rosse e sbuffi balsamici. Sorso composto, con tannini vellutati e freschezza decisa. Due anni in botte. Filetti di maiale con prugne e patate.

■ CANNONAU DI SARDEGNA CORONA MAJORE 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cannonau 100% | Gr. 13% | € 12 | Bottiglie: 15.000 | Intenso e profondo, ricorda confettura di more, rabarbaro e sottobosco umido. Tannino agguerrito e freschezza decisa squilibrano un po' l'insieme. Chiusura su note eteree piuttosto pungenti. 18 mesi in acciaio. Stracotto di stinco speziato.

■ VERMENTINO DI SARDEGNA SARDO 2013

Tipologia: Bianco Doc | Uve: Vermentino 100% | Gr. 13% | € 7 | Bottiglie: 12.000 | Profuma di pompelmo rosa ed erbe aromatiche. Bocca in tensione fresco-sapida, discretamente persistente. Acciaio. Risotto alle erbe.

■ CANNONAU DI SARDEGNA SARDO 2011

Tipologia: Rosso Doc | Uve: Cannonau 100% | Gr. 13% | € 7,50 | Bottiglie: 5.000 | Profumi di frutti di rovo ed erba medica. Impetuoso nel tannino, di media persistenza. 18 mesi in acciaio. Rigatoni con pancetta e pecorino.