

v i t a e LA GUIDA VINI 2015



Tenute Soletta

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

Anno di fondazione: 1996 Proprietà: Umberto Soletta
Condizione enologica: Umberto Soletta Condizione agronomica: Umberto Soletta
Vendite prodotte: 100.000 Ettari vitati: 15
Vendita diretta: Sì Visite in azienda: Sì Viticoltura: Lotta Integrata

A pochi chilometri da Sassari, su un terreno da sempre destinato alla coltivazione di vite e ulivo, Umberto Soletta, cresciuto insieme al vigneto, ha saputo negli anni valorizzare queste proprietà di famiglia, creando un'azienda moderna ed efficiente, in grado di produrre vini di netta personalità che trovano un numero crescente di estimatori. Particolarmente significative le etichette a base vermentino e cannonau che, per quanto al di fuori delle aree più rinomate, si fanno apprezzare per stile ed eleganza.

· CANNONAU DI SARDEGNA KERAMOS RISERVA 2010

Rosso Doc - Cannonau 100% - Alc. 15% - € 20 - Bt. 15.000

Granato fitto e denso. Stoffa olfattiva ricca incentrata su trame balsamiche ed eteree, con lieve sottofondo speziato di chiodi di garofano e pepe rosa. Ingresso di spessore, equilibrato, con tannino levigato e un solido sostegno fresco-sapido. Finale lungo che richiama la ciliegia dolce. Accetta la sfida di cannonau più blasonati. 2 anni in botti di rovere. Capra alla brace.

· VERMENTINO DI SARDEGNA CHIMERA 2013

Bianco Doc - Vermentino 100% - Alc. 13,5% - € 10 - Bt. 20.000

Paglierino con lampi dorati. Corredo olfattivo variegato; esordisce su note agrumate e floreali di zagara, magnolia e iris per chiudere con edhi minerali ed erbe aromatiche. Sorso fresco e sapido, di buon equilibrio che persiste su fini aromi, insieme fruttati e minerali. Territoriale. Acciaio. Fritto di attinie.

· CANNONAU DI SARDEGNA CORONA MAJORE 2011

Rosso Doc - Cannonau 100% - Alc. 14% - € 12 - Bt. 20.000

Granato fitto. Olfatto intenso, per lo più fruttato di mora di rovo e prugna, arricchito da note floreali di rosa e da una delicata speziatura. Precede lineare, equilibrato, su un corpo pieno e un tannino misurato. Acciaio. Sui lieviti per 18 mesi. Bollito di pecora.

· CANNONAU DI SARDEGNA SARDO 2011

Rosso Doc - Cannonau 100% - Alc. 13% - € 10 - Bt. 15.000

Granato vivace di buona consistenza. Ciliegia matura e mora, poi note balsamiche di menta ed eucalipto e una delicata speziatura. Di buon corpo, caldo e morbido, compensa la generosa presenza alcolica con una viva freschezza e tannini rotondi. Persistenza aromatica lunga e piena. Acciaio per 18 mesi, sui lieviti. Trattato alla brace.

· PRIUS 2013

Rosato Igt - Cannonau 80%, Cabernet Sauvignon 15%, altre varietà 5% - Alc. 12,5% - € 7 - Bt. 5.000

Rosa cerasuolo luminoso. Impatto giovane di lampone, rosa e caramella inglese. Assaggio esuberante per vivacità e sapidità che permangono in un finale pulito e fresco che non esclude morbidezza. Salasso in acciaio. Minestra di anguilla.

· VERMENTINO DI SARDEGNA SARDO 2013

Bianco Doc - Vermentino 100% - Alc. 13,5% - € 7 - Bt. 10.000

Paglierino dorato. Profumi di camomilla, rosa tea e fieno falciato, seguiti da mela, pompelmo e frutta tropicale, completati da una nota minerale e di erbe aromatiche. Pieno, caldo e avvolgente, ma insieme fresco e minerale. Lungo finale piacevolmente ammandorlato. Acciaio. Sarago in umido.