



EDIZIONE SPECIALE

**1959** CANNONAU  
DI SARDEGNA DOC  
CLASSICO

## SESSANTANNI BEVUTI BENE

Il nostro miglior Cannonau in edizione limitata e numerata nasce per celebrare i primi 60 anni della nostra cantina. Un evento unico che merita un vino unico che racchiude in se l'essenza di questa cantina e del suo territorio: il Cannonau. L'augurio è quello di stappare questa grande bottiglia nei vostri momenti più importanti, così come per noi lo è questo.



Cantina  
**OGLIASTRA**

*Terre della longevità.*

Cantina Ogliastro s.c.a.  
Via Baccasara 36 - 08048 Tortoli (NU)  
[www.cantinaogliastro.it](http://www.cantinaogliastro.it) - [info@cantinaogliastro.it](mailto:info@cantinaogliastro.it)

# 1959

CANNONAU DI SARDEGNA DOC  
CLASSICO



Cantina  
**OGLIASTRA**

*Terre della Longevità.*

1959 è una bottiglia magnum di Cannonau di Sardegna Classico DOC in edizione limitata e numerata, realizzata con le nostre migliori riserve di Cannonau custodite in cantina. Nata per festeggiare i primi sessantanni della Cantina Ogliastra e per brindare ai prossimi.

#### DATI DI ORIGINE E LAVORAZIONE

Vitigno	Cannonau 100%
Denominazione	Cannonau di Sardegna - Denominazione di Origine Controllata
Designazione	Rosso tranquillo
Tipologia	Classico
Suolo	Medio impasto
Allevamento	Alberello
Densità	6000 ceppi/ha
Resa	600 gr/ceppo
Epoca di vendemmia	Prima decade di ottobre
Modalità di raccolta	Manuale in cassette
Ammostamento	In acciaio termo controllato 20 giorni con continui delestage a contatto con le bucce
Affinamento	12 mesi in botti grandi di rovere e 4 mesi in barrique

#### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note sensoriali	Vino generoso e pieno, dal piacevole bouquet fruttato con leggere note speziarie caratteristiche del lungo invecchiamento in botti di rovere. Al gusto si presenta elegante, voluminoso e di struttura con piacevoli ritorni di frutti rossi e note di tabacco. Il tannino vellutato e morbido ben si amalgama con una nota fresco-sapida sul finale. Persistente.
Abbinamenti	Vino a tutto pasto che predilige carni rosse arrosto e formaggi semistagionati e stagionati.
Temperatura di servizio	18° C.

#### DATI TECNICI

Grado alcolico	15% vol.
Acidità totale	5,20 g/l
Zuccheri residui	3,98 g/l
Estratto secco	35 g/l

#### CONFEZIONAMENTO

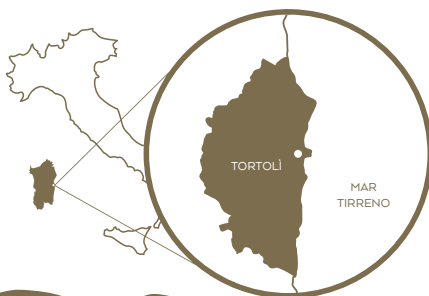
Tappatura	Sughero monopezzo one by one
Packaging	Astuccio in legno
Quantità	1500 ml.



## Figli della stessa terra.

Duecento soci, duecento ettari di vigneti dalla montagna al mare. Un giardino nel quale ogni filare, ogni ceppo, ogni grappolo sono seguiti e curati con dedizione e amore dai nostri vignaioli di generazione in generazione.

Per questo ogni vino è per noi come un figlio.



## Le Terre della Longevità.

L'Ogliastra è una zona della Sardegna centro orientale che grazie alle particolari caratteristiche pedoclimatiche è unica in tutto il mondo. Infatti questa è una delle cosiddette Blue Zone, zone nelle quali l'ambiente, il cibo e i rapporti umani hanno favorito condizioni di vita ottimali che permettono alle persone di vivere più a lungo. Il vino in questi territori è sempre stato un elemento di cultura e appartenenza che oggi più che mai è anche identità e simbolo di queste terre, le Terre della Longevità.