

Italian wines in the world: Redùt Cannonau Riserva 2016 di Cantina Santa Maria La Palma

written by Giovanna Romeo | 6 Marzo 2021



REDIT



REDIT

CANNONAU RISERVA

*Sole, mare, roccia e cannonau.
Elementi forti e unici
che scolpiscono e raccontano.*

Saniz

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA
ALGHERO



Il Cannonau è la quintessenza della Sardegna, energia pura dispiegata in un sorso antico, generoso, complesso. Sfatata la convinzione che a questa terra non appartenga solo il gioviale Vermentino, con [Redìt](#), il Cannonau Riserva di Santa Maria La Palma, si raggiungono i vertici della qualità e si incontra il tangibile interesse degli appassionati. Chi ama la Sardegna più introspettiva, quella silenziosa di un tramonto nell'entroterra, si rifugerà in questo calice rosso rubino brillante, moderno, esplosivo, sensuale. Un nettare che ha la trama del velluto, che profuma di mediterraneo nelle nuance di mirto, alloro, corbezzolo, che ti avvolge con l'intensità dei piccoli frutti rossi, delle ciliegie succose, delle prugne mature. In una traiettoria gusto olfattiva regolare, intervallata solo da una punta di sapidità che ti riporta ora alla terra, ora al mare, e da quella tensione verticale costruita in un mix di alcol e acidità, si stemperano i pensieri, si godono panorami di uno skyline disegnato solo dalle onde del mare.

I vigneti sono localizzati nell'area di [Santa Maria La Palma](#), a poche centinaia di metri dal mare su terreni di natura calcarea, ben drenanti che favoriscono le migliori condizioni per la produzione di vini di spessore e di stile. Un Cannonau molto territoriale fermentato e macerato in contenitori d'acciaio per una durata di circa 15 giorni, successivamente affinato per 14 mesi in botti di rovere francese da 500 litri, dove acquisisce la complessità aromatica che, il successivo riposo in bottiglia, esalterà ulteriormente.

Lo consigliamo abbinato a piatti di carne come il cinghiale in umido o una porchetta allo spiedo. Noi lo abbiamo degustato con una pasta fresca ripiena, servito a una temperatura di servizio di 18 gradi.

Oltre al [Vermentino Aragosta](#) e all'[Akènta](#), veri cavalli di battaglia dell'azienda, con Redìt l'importante cantina con sede ad Alghero lascia un'impronta di qualità sui vini rossi di alto livello.

Company Profile

Tutto inizia nel 1946, nei terreni della Nurra, bonificati e consegnati ai contadini in seguito alla Riforma Agraria che interessa la Sardegna nell'immediato dopo guerra. Mani esperte e coraggiose, in grado di cogliere l'anima di un territorio che sembra essere fatto per il vino. È così che cento di loro decidono di diventare Soci e, insieme, fondare la Cantina Santa Maria La Palma. È il 1959. Oggi, passato e futuro si incontrano, vivendo naturalmente l'uno nell'altro, in ogni nuova tecnologia e in ogni progetto portato avanti dalla Cantina, figli di una tradizione che da sempre unisce innovazione e amore per la propria terra. 700 ettari di terreno, messi a frutto per dare vita alle diverse e profonde sfumature del Vino Sardo, con la stessa passione e la stessa dedizione al lavoro di allora, e con le migliori tecnologie di oggi.

Cantina Santa Maria La Palma

Borgata Santa Maria La Palma, Alghero Alghero, SS 07041 IT

Tel. +39 079 999008

Email: vini@santamarialapalma.it

<https://shop.santamarialapalma.it/>

www.santamarialapalma.it