



ASSAJÉ

L'obiettivo di produrre vini rossi all'altezza dei suoi bianchi, ha spinto Capichera a selezionare negli anni i più noti vitigni autoctoni a bacca nera della Sardegna. Così nasce, nel 1997, Assajé: un blend di quegli autoctoni con una piccola percentuale di Syrah. È il desiderio realizzato di un vino elegante e profumato che tuttavia conserva potenza, struttura e identità. Assajé significa "è qualcosa".

Prima annata prodotta: 1997

Vitigno: blend di Carignano, vitigno autoctono e Syrah

Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi

Vigneti: di proprietà

Sistema di allevamento: cordone speronato, alberello

Resa per ettaro: 50/60 q

Vendemmia: tra la fine di settembre e i primi di ottobre

Fermentazione: fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa 3 settimane

Maturazione: parte in acciaio e cemento

Potenziale di invecchiamento: alto

Note di degustazione

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Olfatto: rivela una splendida fusione di note eteree e vinose, dove si avvertono a tratti, frutti neri, ciliegia sotto spirito, mora, mirto, spezie, eucalipto, cacao e note salmastre

Gusto: pieno, caldo, sapido, con frutto maturo ricco e concentrato e fine tessitura tannica; il finale è lungo e persistente.

Temperatura di servizio: 15/16 °C