



## SANNAS

Doc Cannonau di Sardegna Bobotti+

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cannonau

Bottiglie prodotte: 3.300

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: Società agricola Sannas

Proprietà: Piergraziano Sanna

Enologo: Piergraziano Sanna

Piergraziano è un uomo che ha vissuto molte vite, prima di dedicarsi alla vite. Nel 2016 si trasferisce a Mamoiada in Barbagia e si mette a fare vino. L'uomo ha carattere, le sfide lo stimolano. Studia, si applica, fa scelte dettate dalla sua sensibilità e dalla sua interpretazione del luogo. Da passionale curioso qual è, si immerge totalmente in ogni particolare del fare vino. Sceglie 2 vigne a Sa 'e Ghippadu, ad alberello su terreni granitici: un ettaro di cannonau a circa 670 metri e un ettaro e ½ a 870 metri a granazza, vitigno da uve bianche locale. Pochi interventi, il minimo indispensabile: niente rame e zolfo solo se necessario, sfalcia a mano in interfila e interceppo. La sua cantina nel centro di Mamoiada (riconoscibile dai murali) è un garage, contiene l'essenziale: non è certo fatta per accogliere dei visitatori. Sanna abita vicinissimo ma io penso che a volte ci dorma tra le sue botti. Animo nobile, per quanto faccia di tutto per nascondere, oltre a fare vino buono sa anche cucinare bene e scrivere libri. Si sta aggirando con un coltello, lo sguardo provocatorio e il suo Bobotti+ 2019 (da vigne giovani alle quali aggiunge un 25% da viti centenarie, affinamento per un anno in botte). Apre la bottiglia dell'Uomo Nero (Bobotti in sardo) e resti senza parole: è un cannonau che ti parla con schiettezza gentile, forte e intimo, ti trascina alla beva che si compone in un'armonia sorprendente.

**(Alessandra Piubello)**