



CURIOSITE'

Le nom Nepente dérive du grec "ne" = pas "Penthos" = tristesse, pas de tristesse. Ce nom a inspiré des histoires et des idées de l'Antiquité et est même mentionné par Homère dans le quatrième livre de l'Odyssée. Le mot est utilisé pour indiquer la boisson que Helene de Troie a conservé pour son mari Ménélas, roi de Sparte, pour régler sa tristesse; il le fait servir aussi à Télémaque, qui est arrivé à la cour affligés et fatigué à la recherche de nouvelles de son père Ulysse pas encore rentrés chez eux.: " *le Nepente déjà infusé, a ordonné aux serveurs de verser le vin dans les tasses*" (Trad Ippolito Pindemonte).

Les citations dans d'autres chansons comme une boisson médicinale, apaisante, utilisés par les soldats pour remédier aux blessures. Presque un stupéfiant. Ou un anesthésique.

Hérodote, dans le livre II des histoires, parle du Nepente de la vallée du Nil et de nombreux chercheurs ont considéré avoir à traiter avec une drogue, peut-être un opiacé. Peu de temps après Pline l'Ancien, dans l'étude "Excursus" livre XXIV du Pitcher qui a rapporté Homer, interrogé sur ce qui était l'usine correspondante, concluant avoir à traiter avec une usine égyptienne mystérieux dont infusé donné sérénité et quelque chose de plus: « *Hoc nomine vocatur herba quae vino injecta hilaritatem inducit* »: (Ce nom [Nepente] est une plante qui a mise dans le vin induit le bonheur).

En 1909, dans le célèbres guide aux auberges de l'Italie (Hans Bart), Gabriele D'Annunzio a écrit sa présentation et décantation du Cannonau en chantant les louanges du vin de Oliena, et il promet à son ami Hans Bart, grand connaisseur de vins italienne, si il vient lui rendre visite "... *à votre soif, un vin parfumé d'Oliena maintenu pendant de nombreuses années à la mémoire de la plus grande gueule de bois dont je ai été témoin et complice. Vous ne connaissez pas le Nepente de Oliena même pour la gloire? Malheur!* ". Ce document lui a donné l'occasion, dans les 15 Février 1910, également d'écrire un article dans le Corriere della Sera, intitulé« un voyage de Bacchus.

Ce est ainsi que le nom Nepente a été attribué à Cannonau de Oliena, et depuis lors, le nom Nepente indique (selon les spécifications): "Pour la sous-zone Oliena ou «Nepente di Oliena» une zone de la production de raisin est réservée, dans la province de Nuoro, l'ensemble du territoire de la Municipalité de Oliena et en partie dans celui de Orgosolo".



Ledda Fele
di Luciano Ledda
Impresa Agricola

Via Senatore Chironi, 52 – Oliena (NU)
Num REA : 93233 del 04-06-2009

Mail : info@leddafele.it
Mobile : (+39) 347 6812069

<https://www.facebook.com/Boinaglios/>



Nepente di Oliena

Boinaglios



NOTES TECHNIQUES



FRANCE



Boinaglios

Cannonau di Sardegna
Appellation d'Origine Contrôlée
Nepente di Oliena

NOTES TECHNIQUES

LE VIN

Variété: Cannonau D.O.C. 90% - Bovale Sardo et Cabernet Sauvignon 10%
Collection: Troisième-quatrième décennie de Septembre
Fermentation: à une température contrôlée, avec pigeage et délestage sensible, de manière à préserver les arômes typiques de la variété
Raffinage: 8 mois dans des cuves en acier inoxydable

LE VIN

Alcool: 15% vol
Embouteillage: Juin-Juillet de l'année suivant la récolte

CARACTÉRISTIQUES

Boinaglios est un (vin) Cannonau de grande structure et complexité. La couleur est rouge rubis avec des reflets grenat, un arôme vineux grand et persistant, typique du vignoble. Au nez ils s'expriment immédiatement les notes des fruits mûrs, typique du grand Cannonau (prune et cerise); à la fin une épice très fine, de poivre et de clou de girofle, qui tend à améliorer le produit aromatique.

ACCORDS

Ce vin merveilleux se rapproche à tous les plats, aux classiques et à ceux qui sont aujourd'hui revisités par de grands chefs.

La température recommandée est 16/18 °.

Cannonau di Sardegna, Nepente di Oliena Boinaglios



CONCORSI - RICONOSCIMENTI

EVALUATION 82/100	A.I.S. (Sommelier)	2011
EVALUATION 85/100	A.I.S. (Sommelier)	2013
DIPLOME DE MERITE	B'NU : Vin Concurrence National	2014
MEDAILLE D'ARGENT	B'NU : Vin Concurrence National	2016

LE VIGNOBLE

Les raisins, qui mûrissent en Oliena, sont produits dans le vignoble situé dans la localité Boinaglios (ou Voinaglios = éleveurs ou des conducteurs de bœufs), dont le vin tire son nom. Il est accessible par une route de pénétration qui commence à côté du local « Il Grifone » en face à la route menant à l'église de Notre-Dame de Monserrata, sur la route Provinciale 46 que de Oliena mène à la zone Su Gologone et Dorgali. C'est un vignoble dans une zone bien sûr inclus dans la Route Cannonau.

Altitude: 150 m (au dessus du niveau de la mer)

Sol: texture moyenne, avec une bonne teneur en argile qui permet au vignoble de surmonter facilement le stress hydrique fréquent qui est soumis au cours de la saison.

Taille: cordon, fixé d'une manière qui facilite la vis de croissance naturelle

Densité de plantation: 3500 pieds par hectare

Lignes: 2,5mt X 1m

Rendement en hectolitres de vin: environ 60-65 hl égale à 8000 à 9000 bouteilles

