



EMPRESA

Desde 1800 varios visitantes extranjeros comenzaron las exploraciones documentales y fotográficas en Cerdeña. Entre éstos D'Annunzio, que en el verano de 1882 se acompañó Cesare Pascarella y Edoardo Scarfoglio enviados en Cerdeña en nombre del periódico "Capitán Fracasse". En su visita a Oliena fueron invitados de algunas de las mayoría de las familias a la vista, como Fam Tolo, que tenía algunas de las mejores cosechas de tuerca en Oliena, según lo contado para la ocasión por Scarfoglio: "... Entonces se reunieron para ver Juan Tolo, el terrateniente más rico de Oliena. Se recoge tanto vino que se bebe durante todo el año un regimiento prusiano, y que no sabe cuánto ha tanques, pobladas de bueyes y caballos. "

Entre las posesiones de la familia Tolu era también Boinaglios viña, y Donna Luigia Tolu - en la segunda mitad de 1800 se casó con el Dr. Alberto Calamida ("Médico de los Pobres") - continuó suministrando su bodega privada hasta principios de 1900, de hecho la visita de D'Annunzio y sus amigos.

A raíz de esta visita en Oliena, en 1909 D'Annunzio, escribió en la famosa guía de pensiones de Italia (Hans Bart): << "... prometo sacrificar su sed de un Boccione perfumado vino d 'Oliena mantuvo durante muchos años en la memoria de la resaca más amplia de la que fui testigo y cómplice. no sabes Nepente de Oliena ni siquiera por su reputación? ¡Ay! ">>. Esta fue la primera asociación de la Cannonau de Oliena nombre Nepente. en este trabajo se le dio una oportunidad, en Febrero 15 de 1910, también a escribir un artículo en el Corriere della Sera, titulado "un viaje de Baco".

El nombre de la planta de Nepente viene del griego "ne" = no "penthos" = tristeza, ni tristeza. Este nombre ha inspirado historias e ideas de la antigüedad e incluso se ha mencionado por Homero en el cuarto libro de la Odisea. La palabra se utiliza para indicar la bebida que Helena de Troya mantuvo a su marido Menelao, rey de Esparta, para resolver su tristeza; También le hizo servir para Telémaco, que llegó a la corte afligidos y cansados en busca de noticias de su padre Ulises casa todavía no se devuelve: "El Nepente ya infunde, y 'servidores impuso dall'urne Vierta el vino en las copas." El también se menciona en otros pasajes como una bebida medicinal, relajante, utilizado por los soldados como un remedio contra las heridas. Casi un narcótico. O un anestésico. Plinio el Viejo acabó tener que lidiar con una planta egipcia misteriosa cuya infusión dio serenidad y algo más: las citas "Hoc nomine vocatur herba quae vino injecta hilaritatem inducit: (Este nombre [Nepente] se llama una hierba que induce alegría en la elaboración del vino) .

En la segunda mitad de 1900, la viña Boinaglios pasó a los descendientes actuales Ledda Fele, el replantado en 2004. Desde entonces la viña se trabaja con pasión tratando de cumplir con la tradición familiar de edad y para preservar la cultura y la historia. El Impresa Agricola fue incorporada formalmente en 2009, y el escudo de armas de la familia de Tolo fue adoptada por los actuales descendientes como un símbolo, y se expone a la etiqueta del vino.

<https://www.facebook.com/Boinaglios/> Email: boinaglios@leddafele.it



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/>

© Copyright LLF 2012 - Immagine e Composizione LLF



Nepente di Oliena



NOTAS TECNICAS



España

boinaglios@leddafele.it



Boinaglios

Cannonau di Sardegna

Denominación de Origen

Nepente di Oliena

NOTAS TECNICAS

EL VINO

Varietalidad: Cannonau D. O. C. 90% - Bovale Sardo y Cabernet Sauvignon 10%

Colección: Tercera-cuarta década de septiembre

Fermentación: a una temperatura controlada, con la perforación hacia abajo y delestaje delicado, a fin de preservar los aromas típicos de la variedad

Refinación: 8 meses en depósitos de acero inoxidable

EL VINO

Alcohol: 15% vol

Embotellado: Junio-julio del año siguiente a la cosecha

Cannonau di Sardegna, Nepente di Oliena Boinaglios



CARACTERÍSTICAS

Boinaglios es Cannonau una gran estructura y complejidad. El color es rojo rubí con granate, un aroma vinoso con grandes y persistentes, típica de la uva. La nariz se expresa inmediatamente notas de fruta madura evolucionado típico de la gran Cannonau (ciruela y cereza); al final, un picante muy fina, pimienta y clavo de olor, tiende a mejorar el producto aromático.

EL MARIDAJE

Esta hermosa vino que se acerca todos los platos de la cocina regional, tanto los clásicos que hoy son un toque moderno por grandes chefs.

Temperatura de servicio 16/18°.

CONCURSOS - PREMIOS

VALORACION	PREMIO	AÑO
82/100	A.I.S. (Sommelier)	2011
85/100	A.I.S. (Sommelier)	2013
DIPLOMA DE MERITO.	B'NU : Concurso de vinos Naz.	2014
MEDALLA DE PLATA	B'NU : Concurso de vinos Naz.	2016

LA VIÑA

Las uvas que maduran en Oliena, se producen en la empresa situada en la localidad Boinaglios (o Voinaglios = ganaderos o conductores de bueyes), del cual el vino toma su nombre. Se accede a ella a través de la penetración que se inicia junto al local de "El Grifo", por la calle de la iglesia de Nuestra Señora de Monserrata, desde la Ruta Provincial 46, que conduce a la zona de Oliena Su Gologone y Dorgali. Es un viñedo dentro de una zona de golf incluido en el Cannonau Road.

Altitud: 150 metros (sobre el nivel del mar)

Del suelo: textura media, con un buen contenido de arcilla que permite la viña para superar fácilmente el estrés hídrico frecuente a la que se somete durante la temporada

Poda: cordón, sistema en una forma que facilite el tornillo assurgenza naturales

Densidad de plantación: 3500 cepas por hectárea

Filas: 2,5mt X 1m

Rendimiento en hl de vino: 60-65 hl igual a 8-9000 botellas

