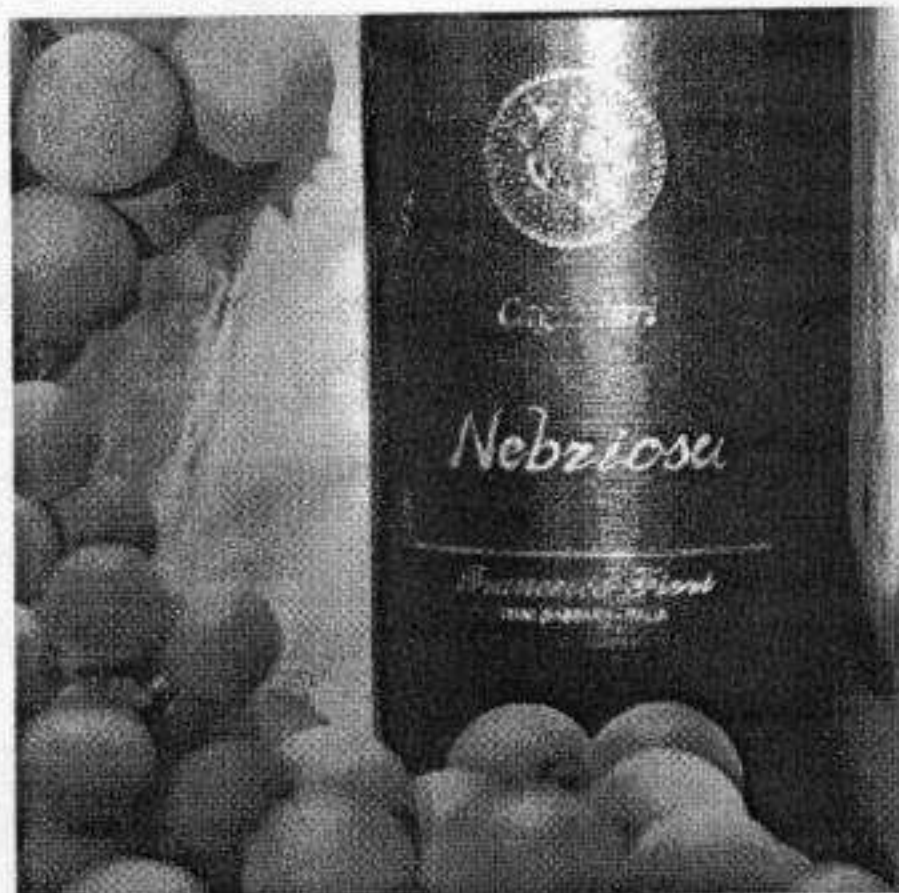


# Ha i nervi tesi il rosso di Francesco Fiori

di Lucio Salis



'NEBRIOSU', IL CAGNULARI DELLA CANTINA FIORI DI USINI (FOTO GLORIA CALVI)

Francesco Fiori, di Usini, una storia di vino per vocazione. Anche lui, come tanti giovani sardi, aveva cercato un avvenire oltremare, ma dopo qualche anno, il richiamo della sua terra lo ha portato a scoprire l'Eldorado in Sardegna. Con molta fatica e tanti sacrifici, ha creato un'azienda vitivinicola che porta il suo nome, a indicare un'identificazione assoluta: lui e la sua piccola creatura, un gioiellino di nicchia. Appena sei ettari, in terreni argillosi e calcarei di origine vulcanica (le vigne di famiglia) più 100 metri quadrati fra cantina e magazzino. Ci hanno visto la luce Serra Aspridda (Vermentino), Serra Juales (Cagnulari e altre uve). Dalla vendemmia 2008 è nato Nebriosu, cento per cento

Cagnulari, da viti ad alberello. L'orgoglio di Francesco Fiori. Ci ha messo tutta la sua passione per creare un vino che rappresenta la sintesi dell'azienda, perché in queste colline il Cagnulari raggiunge la sua massima espressione: resa di uva per ettaro ragionevole (50/60 quintali), raccolta dei grappoli a mano, in piccoli cestini, vinificazione raffinata con fermentazione del mosto per un anno in serbatoi di acciaio, quindi maturazione del vino per altri 12 mesi in botti di rovere da 20 ettolitri. Sì, bisogna attendere due anni prima di gustare questo rosso di carattere. Perché Nebriosu vuol dire nervoso, ma può significare anche brioso, inebriante. Forse affascinante. Per scoprirlo bisogna gustarlo. Scoprirne il colore rubino carico, i sentori di frutta rossa e note balsamiche, la raffinata e calda potenza del gusto. Si fa apprezzare con piatti importanti: carne, salumi e formaggi stagionati. A una temperatura fra i 16 e i 18 gradi.