

# «Nebriosu» e apprezzati il cagnulari

*E' l'ultimo nato dell'azienda di Francesco Fiori di Usini  
Il vino, dal carattere nervoso, è buono per tutte le tavole*

di Pasquale Porcu

**L**o metti nel bicchiere e apprezzi subito un bel colore rosso rubino con sfumature violacee, il profumo è intenso, vinoso con note vegetali. Che si tratti di un Cagnulari lo capisci subito anche dal carattere "nervoso" che percepisci in bocca. "Nebriosu" è il nome dell'ultimo nato nell'azienda di Francesco Fiori di Usini. Ma nebbioso e bizzarro dimostra di essere anche questo vino, talvolta capriccioso (ricorda il produttore nella retro etichetta) tanto da essere definito, nella voce popolare, "bastardo nero".

Ma a degustarlo tanto bastardo non è. Anzi: si presenta come un vino di grande tempra e non solo per i suoi quasi 15 gradi alcolici. Una specie di purosangue che scalpita in bottiglia, mostrando tannini che dopo un ulteriore affinamento in bottiglia si ammorbidiranno. Prodotto da uve Cagnulari al 100% della vendemmia 2008, fatta a mano, con una resa per ettaro di 50 quintali è stato vinificato in acciaio e in acciaio è stato affinato per 10 mesi, dopo essere stato elevato in botti di rovere da 20 ettolitri per un altro anno.

Un grande vino (vestito di una

bella bottiglie ed elegante etichetta) da assaggiare subito ma che darà il meglio di sé tra qualche anno.

Quella di Francesco Fiori è un'azienda a carattere familiare che ormai da tre generazioni si occupa di vino. I vigneti sono ubicati nel territorio di Usini, nelle campagne di Sas Luzzanas, Serra Aspridda e Serra Juales. Questi ultimi due toponimi sono quelli che danno il nome ai primi vini imbottigliati dall'azienda: il Serra Juales è un apprezzato Cagnulari, il Serra Aspridda è un formidabile Vermentino che incanta critici e consumatori.



**Il colore rosso rubino, il profumo intenso e il carattere bizzarone caratterizzano la grande tempra**