



Isola dei Nuraghi IGT Rosso

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo

VITIGNI PRINCIPALI

Vitigni a bacca nera ideali per la coltivazione nella regione Sardegna

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti dalla zona vocata IGT situata nei territori della regione Sardegna.

TERRENI

Caratteristica principale è la buona esposizione e l'ottima ventilazione. I vitigni si trovano sia sulle pianure costiere con terreni morenici e alluvionali, sia sulle colline e altopiani con terreni calcarei argillosi. Una buona mineralità in generale data dall'origine vulcanica di gran parte dei terreni.

RACCOLTA

Verso la fine di agosto, inizio settembre.

VINIFICAZIONE

Pressatura e macerazione per estrarre il colore e i tannini morbidi. Fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio con frequenti rimontaggi e svinatura.

COLORE

Rosso rubino intenso

OLFATTO

Tipiche note di frutti rossi maturi, prugna e mirtillo e il tipico mirto sardo.

GUSTO

Ricco, caldo, morbido con un piacevole sentore fresco e fruttato, retrogusto leggermente sabbioso.

