L'ORGOGLIO DI UN VINO SARDO

PRIMO ROSSO

ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSSO

UVE:	Uve da vitigni autoctoni.
ZONA DI PRODUZIONE:	Sud Sardegna.
CLIMA:	Il clima della zona è mediterraneo, caratterizzato da piogge scarse distribuite irregolarmente nel corso dell'anno e concentrate quasi totalmente nelle stagioni autunnali ed invernali, da frequenti ventosità provenienti da maestro, da temperature elevate nel periodo primaverile-estivo, miti in autunno, variabili tra freddo secco e mite in inverno.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	I terreni sono costituiti dai tipici detriti calcarei e da argille rosse combinati con sabbie eoliche più o meno cementate. Si tratta di suoli franco sabbiosi, ben strutturati e fertili, ricchi in calcio e microelementi, pertanto, nonostante la forte impronta delle sabbie silicee, rivelano un'ottima predisposizione alla viticoltura.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Spalliera allevata a cordone speronato.
EPOCA DI VENDEMMIA:	Seconda decade di settembre.
VINIFICAZIONE:	Macerazione di 4 - 6 giorni con le bucce, maturazione in acciaio per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rubino intenso.
PROFUMO:	Profumo deciso con sentori di frutta rossa matura.
GUSTO:	Sapore che richiama la frutta rossa. Struttura importante e armoniosa, con un finale persistente.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Salumi, anguilla in umido, pesci grassi, primi piatti a base di carne.
GRADO ALCOLICO:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 17 °C
FORMATO:	750 ML

MESA CANTINA VITIVINICOLA - 09010 S. ANNA ARRESI CI - ITALIA - TEL. +39 0781 965057