



TENEBRAS ISOLA DEI NURAGHI I.G.T. ROSSO

Tipologia:	Vino rosso fermo
Uvaggio:	Merlot-Cabernet sauvignon-uva autoctona sarda, in percentuali che variano in base alle annate
Denominazione:	Isola dei nuraghi IGT rosso
Titolo alcolometrico:	14%
Zona di produzione:	Berchideddu (vigna Juanne Chijina - vigna Padre Pio)
Anno impianto:	2008 - 2010
Terreno:	Misto disfacimento granitico
Altitudine:	dai 165 ai 220 metri S.L.M.
Forma di allevamento:	Controspalliera
Metodo potatura:	Guyot
Produzione ettaro:	70-80 Q. ettaro
Irrigazione:	Sì
Metodo vendemmia:	Manuale in cassetta
Vinificazione:	Le uve, accuratamente selezionate, vengono lavorate separatamente appena vendemmiate. Arrivate in cantina si prosegue con la pigiadiraspatura. Il mosto ottenuto viene trasferito in fermentini refrigerati, dove si effettuano vari rimontaggi, follature e délestage fino al termine della fermentazione; a fine fermentazione le vinacce vengono trasferite in pressa soffice e pressate. Il vino ottenuto da questo processo viene travasato in vasche d'acciaio per l'affinamento. Tutti i processi avvengono a temperatura controllata per massimizzare la qualità.
Affinamento:	in vasche d'acciaio per 12-14 mesi effettuando diversi batonnages.
Caratteristiche:	Rosso rubino con riflessi violacei. Profilo olfattivo raffinato, evoca soffici sentori di frutti rossi con riconoscimenti di more e mirtillo, sostenuti da un persistente sfondo salmastro-iodato. Assaggio corposo con tannini presenti e ben integrati tra l'avvolgente morbidezza alcolica e la piacevole freschezza di bocca; buona sapidità e persistenza gustativa. Chiude con suggestioni speziate e piacevolmente balsamiche.
Abbinamenti:	Si abbina bene con primi piatti della tradizione sarda, come il pane fruttau con pecorino, ma anche carni rosse grigliate.
Temperatura di servizio:	16-18 gradi °C

