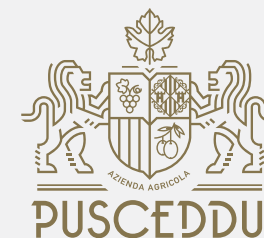




TEMO

ISOLA DEI NURAGHI · Rosso
Indicazione Geografica Tipica



VITIGNO

Una selezione di nobili uve del territorio provenienti da vigneti coltivati su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale, con ventilazione in prevalenza di Maestrale.

CLASSIFICAZIONE

75 cl e | Isola dei Nuraghi I.G.T.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli.

La macerazione è condotta per circa 10 / 12 giorni per ottenere un'estrazione ottimale delle sostanze coloranti.

L'affinamento post-fermentativo prosegue per 10 mesi in vasche d'acciaio a temperatura controllata ed un leggero passaggio in barrique.

COLORE

Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

PROFUMO

Bouquet intenso e persistente con sentori di frutti di bosco.

SAPORE

Vino di grande struttura ed equilibrio, con una buona tannicità, ben bilanciata da una corretta acidità. Finale morbido e delicato.

ABBINAMENTI

Carni rosse, salumi e formaggi della Sardegna.

GRADO ALCOLICO

15,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 15-18°C.
Stappare un'ora prima della mescita.

