

TERRA SALIOSA

ROSSO ISOLA DEI NURAGHI
IGT

SENZA SOLFITI
AGGIUNTI

VIGNETO: I migliori vigneti dei nostri conferitori allevano le migliori uve rosse ubicate nell'area IGT dei Nuraghi.

UVA: Merlot e Cabernet

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale delle uve al grado di maturazione ottimale, pigiadiraspatura, inoculo con lieviti selezionati biologici.

Macerazione lunga di oltre 14 giorni e fermentazione a temperatura controllata.

Le rigide giornate invernali e le sedimentazioni naturali completano il ciclo produttivo del vino stabilizzandolo.

L'imbottigliamento viene effettuato in totale assenza di ossigeno che assicura la maggiore durata del vino.

CARATTERISTICHE SENSORIALI: All'aspetto si presenta con un colore rosso intenso. All'olfatto si possono distinguere le note floreali molto delicate che si armonizzano con i sentori di frutta rossa matura. Al gusto si presenta armonico, equilibrato, leggermente tannico, il finale piacevolmente morbido lascia al palato una sensazione gradevole. Da servire a 15-18 gradi per esaltarne la freschezza.

ALCOOL: 13% Vol.

ABBINAMENTO: Ottimo vino per accompagnare pasta al sugo di carne, crepes ripiene di carne, pasta all'uovo, arrostiti, selvaggina e carni rosse in generale, con formaggi stagionati e salumi.

CONSERVAZIONE E CONSUMO: Si consiglia il consumo a 8-10°C e, la conservazione a 14-16 °C, in ambiente lontano dalla luce diretta e con 60-70% di umidità relativa.

CATEGORIA: Alta ristorazione e rivendite specializzate.



GIOGANTINU

Vini di Gallura, eccellenze di Sardegna.



Cantina Giogantinu: via Milano, 30 - 07022 Berchidda (OT)
T. +39 079.704163 - info@giogantinu.it - www.giogantinu.it