



PRIMO ROSSO
ISOLA DEI NURAGHI IGT

UVAGGIO:
CARIGNANO, SYRAH.

VENDEMMIA:
SYRAH PRIMA DECADE DI SETTEMBRE, CARIGNANO SECONDA DECADE DI SETTEMBRE.

VINIFICAZIONE:
MACERAZIONE DI 10 GIORNI CON LE BUCCE, IL 50% CONTINUA IL SUO AFFINAMENTO IN BARRIQUES DI 3°- 4° PASSAGGIO E IL RESTANTE 50% MATURA IN ACCIAIO PER ALCUNI MESI. SEGUE UN AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA DI ALMENO 2 MESI.

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.

GRADAZIONE:
13 - 13,5% VOL.

ABBINAMENTI:
SALUMI, ANGUILLA IN UMIDO, PESCI GRASSI, PRIMI PIATTI A BASE DI CARNE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
16° - 17°C

