

su'entu



SU'DITERRA

Isola dei Nuraghi Rosso IGT

VITIGNO

Uve rosse tipiche della zona.

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5000 ceppi circa, cordone speronato e *guyot*.

RESA UVA/ETTARO

80 quintali.

VENDEMMIA

Manuale in cassetta, metà/fine settembre.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, fermentazione in acciaio a temperatura di 25 C° e macerazione per 10 giorni, pressatura soffice.

MATURAZIONE

In *barriques* di 2° passaggio per 10 mesi.

ESAME VISIVO

Grande limpidezza, rosso rubino con riflessi porpora.

ESAME OLFATTIVO

Naso invitante, bella intensità, note di macchia mediterranea, mirto e lentisco si fondono in un finale balsamico.

ESAME GUSTATIVO

Sorso appagante, freschezza, vivacità di beva, sapidità esplosiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Molto adatto come aperitivo su un piatto di salumi nostrani, da provare sulla cordula in umido con olive.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16° C, da servire in ampi bicchieri.

