

# 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.

