

su'entu



SU'NICO Bovale Marmilla rosso IGT

VITIGNO

Bovale.

INTRODUZIONE

Il Su'nico nasce da vigneti con una esposizione Nord-Est ad un'altitudine di circa 250 mslm.

I terreni sono prevalentemente sabbiosi con matrice di arenaria.

Il sistema di allevamento è un cordone speronato il quale conferisce un ottimo micro-clima al grappolo durante la fase di maturazione.

VENDEMMIA

Il periodo di vendemmia delle uve destinate al Su'nico è quello della prima/seconda decade di settembre. Le uve vengono raccolte durante la notte per proteggerle dalle alte temperature diurne e si cerca una leggera sovra maturazione in modo da conferire sentori di frutta matura e sotto spirito.

VINIFICAZIONE

La vinificazione del Su'nico è caratterizzata da una lunga macerazione (10-12 giorni) durante la fermentazione alcolica, la quale permette un maggiore contatto tra vinacce e mosto. Durante la macerazione le vinacce e il mosto vengono sottoposti a dei soffici rimontaggi, i quali consentono una maggiore estrazione di polifenoli e antociani. La fermentazione alcolica viene eseguita a una temperatura di 22/25 °C in modo da preservare maggiormente gli aromi di frutta rossa. La fermentazione malolattica avviene in acciaio ad una temperatura di 18/20 °C.

MATURAZIONE

Una parte della massa matura in vasche d'acciaio, e un parte viene fatta maturare in botti di legno di Slavonia da 20 hl ed in vasche di cemento Tulipe, dalla forma studiata per aumentare l'efficacia di tutti i processi che avvengono durante la vinificazione e maturazione del vino.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Carne rossa alla griglia, formaggi stagionati come il Grananglona, il Fiore Sardo DOP. Da provare con filetto di pecora alla brace.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

15-16 °C

FORMATI

0,750 l – 1,5 l – 3,0 l – 5,0 l

