



MELIS

DOMINARIU

Sardegna Terralba Bovale d.o.c.
Rosso

Nella tradizione contadina del Terralbese il Dominariu rappresenta la tenuta principale dell'agricoltore. In omaggio a questa tradizione abbiamo dato il nome di "Dominariu" al nostro "Sardegna TERRALBA d.o.c." il vino principale della nostra produzione. Questo vino rappresenta la base della tradizione enologica del Terralbese, facendo parte, di diritto, dei grandi vini classici della Sardegna.

Il nostro "Dominariu" viene prodotto dalla selezione delle uve di varietà "Bovale" provenienti dai nostri vigneti di Uras, e Terralba.

La metodologia di vinificazione del nostro "Dominariu" si caratterizza per la grande attenzione che dedichiamo alle macerazioni delle bucce nel mosto (durata e temperature) con i rimontaggi, frequenti e mai aggressivi. Il risultato è un vino di grande ampiezza, fragranza e colore.

Note vinicole

Vitigno- Bovale in purezza

Suolo - Alluvionale, povero di scheletro, sabbioso franco argilloso, ph sub acido

Vigneto - Impianto del 1985; sesto: m2,50 x m1 per un'estensione di 8,25 ha pari ad 33.000 ceppi.

Allevamento delle viti e resa ceppo - Pauli Onna Manna. Impianto del 1998; sesto m2,50 x m1 per un'estensione di 2,20 ha pari a 8.800 ceppi.

Spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 2 kg; resa ettaro 80 q.li; resa totale 836 q.li

Vendemmia - Fine Settembre: gradi babo 18-20, acidità totale 5,0-7,0 gr/lit, pH 3,55-3,6

Vinificazione

Ammostamento - Diraspamento e successiva pigiatura

Fermentazione - Macerazione a temperatura controllata, di 30 C° per 10 giorni

Cure - Vinificazione tradizionale con rimontaggi frequenti ogni 6 ore per 15 minuti; decantazione naturale e successivi travasi dopo la svinatura

Affinamento - In serbatoio in acciaio inox per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia

Imbottigliamento - In atmosfera di azoto. Tappo di sughero naturale mm 40 x mm 26

Dati tecnici - grado alcolico: 13,5 %Vol.; acidità totale: 5,0-6,0 gr/lit in acido tartarico; zuccheri residui: 0,10 gr/lit.

Caratteristiche - colore rosso porpora intenso, profumi intensi di frutti di bosco maturi, gusto morbido, pieno, sapido e persistente. Il nostro Sardegna Terralba d.o.c. può essere conservato per 2/3 anni

Abbinamenti - vino da tutto pasto: dai primi a base di pasta, alle carni rosse, ai formaggi ed ai salumi. Temperatura di servizio 16/18° C.

