



I S S O L I N A S

LINEA PRESTIGIO

CLASSIFICAZIONE

Vino rosso a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi.

PROVENIENZA

Vigne in località "Is Solinas" golfo di Palmas, costa sud-occidentale della Sardegna nel Sulcis.

SUOLO

Terreno prevalentemente sabbioso con componenti calcaree e argillose.

UVAGGIO

Carignano completato con piccole aggiunte di Bovale Sardo, 5%.

CLIMA

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.

VENDEMMIA

Effettuata ad uva perfettamente matura, quasi in surmaturazione per l'ottenimento di tannini con caratteristiche di dolcezza e morbidezza tipici del Carignano.

VINIFICAZIONE

Fermentazione e macerazione a temperatura controllata, della durata media di 10-12 giorni, con ossigenazione e lisciviazione realizzata tramite la tecnica del "Delestage". Trasferimento in vasche di cemento, svolgimento della fermentazione malolattica e illimpidimento per decantazione statica. Successivo trasferimento in barriques.

EVOLUZIONE

Breve sosta in barriques. Passaggio in vetro previa semplice decantazione per collaggio leggerissimo e senza filtrazione. Sosta in bottiglia per qualche mese.

CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Olfatto: profumo intenso e persistente con note evidenti di frutta matura e confettura.

Gusto: pieno, armonico e caldo con note fruttate persistenti.

CONSERVAZIONE

Ambiente temperatura 18° C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

SERVIZIO

Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18° C.