

# INTRECCIATO ROSSO

## Rosso IGT Isola dei Nuraghi

**UVAGGIO:** blend di Bovale e Cannonau.

**ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE:** Mogoro, Marmilla

**TERRENO:** ricco di scheletro.

**VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO:** in rosso, diraspatura dei grappoli alla quale segue la pigiatura dei soli acini, al fine di non estrarre note verdi dai raspi. Macerazione delle bucce con fermentazione per 7 giorni. Durante la Fermentazione vengono effettuati 3 rimontaggi al giorno per 6 giorni, il settimo giorno non vengono effettuati per favorire la formazione del cappello al quale segue la svinatura con pressatura soffice. Affinamento e maturazione in acciaio per qualche mese a contatto con le proprie fecce nobili al fine di valorizzare il patrimonio aromatico e la pienezza gustativa. Filtrazione e imbottigliamento.

**COLORE:** rosso rubino con sfumature violacee.

**PROFUMI:** caldi e avvolgenti, esprimono ampie note di frutta rossa matura.

**GUSTO:** morbido e succoso con un finale di vellutati tannini maturi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18 °C

**ABBINAMENTI:** ideale come aperitivo invernale e con i secondi piatti; a vostra libera scelta da condividere con chi volete e con le pietanza preferite in base ai vostri gusti personali.





# ARIU

IL FILARE  
DI MOGORO.

**sede legale**

via Grazie Deledda, 56  
09095 Mogoro (OR)

**cantina**

zona artigianale  
via sa Struvina snc  
Mogoro (OR) 09095

**contatti**

+39 347 5119927  
info@viniariu.it

**[www.viniariu.it](http://www.viniariu.it)**

