

INTRECCIATO ROSSO

Rosso IGT Isola dei Nuraghi

UVAGGIO: blend di Bovale e Cannonau.

ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE: Mogoro, Marmilla

TERRENO: ricco di ciottoli.

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO: in rosso, diraspatura dei grappoli al 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

GRADO ALCOLICO: 13.5 % vol

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





ARIU

IL FILARE
DI MOGORO.

Schede tecniche

sede legale

via Grazia 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

