



## GEO

### ISOLA DEI NURAGHI IGT

Un riuscitissimo blend di uve a bacca rossa nel quale il principe dei vitigni rossi sardi si unisce a quelli internazionali. Un vino di corpo, dai piacevoli profumi di frutta a bacca rossa e fiori rossi. Al palato è caldo e avvolgente con una buona struttura e una piacevole sapidità. Ottimo come compagno di carni, arrosti e formaggi stagionati.

#### VITIGNI

Autoctoni e internazionali a bacca rossa

#### ZONA DI PRODUZIONE

Alghero, nord ovest della Sardegna

#### CLIMA

Caratteristico clima mediterraneo con inverni miti ed estati calde e secche, caratterizzato da una notevole ventilazione e da scarse precipitazioni prevalentemente concentrate in autunno ed inverno

#### TERRENI

Prevalentemente argillose "rosse", con importante presenza calcarea

#### ALLEVAMENTO DELLE VITI

Impianti a spalliera guyot

#### VENDEMMIA

Inizio settembre

#### RESA UVA PER ETTARO

70 -80 ql

#### COLORE

Rosso intenso

#### PROFUMO

Ottima intensità e persistenza con gradevoli sentori di frutti rossi e spezie dolci

#### GUSTO

Armonico e corposo, con finale caldo e persistente, di buona struttura

#### ABBINAMENTI

Carni rosse alla brace e formaggi semi stagionati

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

#### GRADAZIONE

14,5 % Vol.