



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 q/l

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.