



L'ORGOGGIO DI UN VINO SARDO



PRIMO ROSSO

ISOLA DEI NURAGHI IGT ROSSO

UVE:	Uve da vitigni autoctoni.
ZONA DI PRODUZIONE:	Il territorio del Sulcis, nell'estremità sud-ovest della Sardegna, quasi circondato dal mare ed esposto costantemente a venti salmastri che caratterizzano il clima e i prodotti che li nascono. In pochi chilometri quadrati presenta un'ampia variabilità nelle matrici pedologiche. Terreni ricchi di arenaria eolica depositata su calcari cementati si alternano a zone argillose ricche di scheletro, calcare attivo e microelementi che danno origine, assieme alla influenza marina a vini dalla forte personalità.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato.
VINIFICAZIONE:	Macerazione di 4-6 giorni con le bucce, maturazione in acciaio per 3 mesi e almeno 2 mesi in bottiglia.
COLORE:	Rubino intenso.
PROFUMO:	Profumo deciso con sentori di frutta rossa matura.
GUSTO:	Sapore che richiama la frutta rossa. Struttura importante e armoniosa, con un finale persistente.
ABBINAMENTI GASTRONOMICI:	Salumi, anguilla in umido, pesci grassi, primi piatti a base di carne.
GRADO ALCOLICO:	13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16-17 °C
FORMATO:	750 ML

