

In guida 2018 ***



Touring Editore

Classificazione:

I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI – 100% da uve di Carignano

Descrizione:

Un vino dal carattere intenso e selvaggio, complesso, ma che opportunamente elaborato sprigiona tipicità e sentori particolari che solo le uve di Carignano sanno esprimere, vinificato in purezza ed a una temperatura inferiore ai 25 gradi dà il meglio di se.

Caratteristiche:

Un gusto che sprigiona emozioni intense e vere, complesso dalla grande evoluzione di profumi e sentori, tipica dei rossi più superbi, note aromatiche di ciliegia e frutti rossi del sottobosco. Colore Rosso Violaaceo per mutare con l' affinamento in rosso granato intenso.

Vigneti di provenienza:

Dalla giunchizza nei vigneti posti ad Ovest verso il mare, figlio del maestrale, ove il Carignano riesce a maturare adeguatamente i grappoli abbondantemente esposti al sole.

Vendemmia:

Tradizionale, manuale in cassetta prontamente avviata in cantina ad ottobre inoltrato .

Classification:

I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI – 100% da uve di Carignano

Description:

A wine with an intense character and wild, complex, but that appropriately processed releases typical and particular scents that only the grapes of Carignano also can express if vinified alone like this our Montespada of red

Features:

Selected grapes hondly harvested in September. Solf pressing and fermentation at controlled temperature using modern vinification techniques.

Production area:

Selected grapes handy harvested in September.



Vineyard Land



ALCOHOL	13% vol.	NET CONTENTS	750ml
ACIDITY	5,4 g/l	NET CONTENTS	375ml
AR SUGAR	4,5 g/l	GRAPE YIELD	80 q.li Ha
TEMP. Service	15 C.°	ALTITUDE	70 mt. s.l.m
GRAPES	100 % Carignano I.G.T.		

* Le caratteristiche tecniche possono variare senza preavviso ed hanno carattere puramente indicativo

