

VIGNE SARDE



FALCONARO

ROSSO ISOLA DEI NURAGHI I.G.T

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato col procedere dell'invecchiamento.

Profumo: intenso e avvolgente con sentori di sottobosco ben amalgamati alle note di vaniglia della barrique.

Sapore: al palato è caldo, vellutato, intenso e persistente.

UVAGGI

Uve rosse autoctone

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

La tecnica di vinificazione prevede la diraspapigiatura, con successiva macerazione per circa 10 giorni alla temperatura di 28°C. Alla svinatura il vino viene trasferito direttamente in barrique dove svolge la fermentazione malolattica e inizia un periodo di affinamento di circa 12 mesi.

INVECCHIAMENTO

È un vino che offre il meglio delle proprie potenzialità a partire dai tre anni dalla vendemmia e sopporta agevolmente invecchiamenti di 6-8 anni.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

ACCOMODAMENTI AL CIBO

Ideale per arrostiti, cacciagione e formaggi dal gusto forte e piccante.

Codice Prodotto	INRA06
Codice EAN bottiglia	8001235752049
Codice EAN cartone	8001235063046
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensione cartone mm	160x245x310 (h)
Peso cartone Kg	7,800
Numero cartoni per pedana	100
Numero cartoni per strato	25
Numero strati per pedana	4
Dimensione pedana mm	800x1200x1380 (h)
Peso pedana Kg	804