

VIGNE SARDE



TERRESICCI

ROSSO ISOLA DEI NURAGHI I.G.T

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: al naso è intenso, persistente. Si riconoscono sentori di ribes e ciliegia.

Seguono fini note speziate di cannella.

Sapore: al palato è rotondo, solare; tannini vellutati accompagnano una struttura esuberante e generosa. Finale armonico.

UVAGGI

100% Barbera Sarda

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

Le uve destinate al Terresicci provengono da vecchi vigneti di Barbera Sarda.

Alla diraspapigiatura segue una macerazione di circa 12-14 giorni a una temperatura di 26-28°C. Alla svinatura il vino è trasferito direttamente in barriques dove svolge la fermentazione malolattica e inizia un affinamento di 18- 24 mesi. Dopo questo periodo, la maturazione del Terresicci viene completata in vasche di cemento vetrificato.

INVECCHIAMENTO

Vino da medio-lungo invecchiamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per carni rosse, selvaggina da pelo e formaggi stagionati.

Codice Prodotto	INRC06
Codice EAN bottiglia	8001235010026
Codice EAN cartone	8001235160028
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensione cartone mm	250x230x190 (h)
Peso cartone Kg	8,850
Numero cartoni per pedana	90
Numero cartoni per strato	10
Numero strati per pedana	4
Dimensione pedana mm	800x1200x1780 (h)
Peso pedana Kg	820