



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

FALCONARO

ROSSO - ISOLA DEI NURAGHI IGT



CARATTERI ORGANOLETTCI

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 e successiva fermentazione per circa 10 giorni alla temperatura di 28°C. Alla svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica e successivamente viene trasferito in barrique per un periodo di affinamento di circa 12 mesi. Dopo questo periodo, la maturazione del Falconaro viene completata in vasche di cemento vetrificato.

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.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

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