



SANTESU ROSSO

努拉吉岛

ISOLA DEI NURAGHI IGT



感官特点：

视觉：红宝石色，带紫色反射。

嗅觉：浓郁而持久，且带有浆果芳香。

味觉：柔和的单宁，酒体结构良好。

酿酒葡萄品种：

本土红葡萄。

产区：

酒庄周边的种植地。地址特点为中等丘陵岩层，土壤特点为中度混合的中新世黏石灰土，气候特点为次干燥气候。

酿造技术：

葡萄去梗压榨，加入精选酵母，在26°C的恒温条件下发酵8-10天。在抽汁和脱渣之后，对葡萄酒进行乳酸发酵。在地下水泥罐中进行陈化至少6个月的时间，至其完全成熟。

保存温度：

请存放于阴凉干燥避光处。

饮用温度：

16-18°C。

佐餐建议：

适合烤肉，野味以及口味浓烈和辣的奶酪。