



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

TERRESICCI

ROSSO - ISOLA DEI NURAGHI IGT



CARATTERI ORGANOLETTICI

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

Profumo: al naso è intenso, persistente e complesso.

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, clima sub-arido.

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Alla diraspapigiatura segue una macerazione di circa 12-14 giorni a una temperatura di 26-28°C. Alla svinatura il vino è trasferito in vasche di cemento vetrificato dove svolge la fermentazione malolattica e successivamente trasferito in barriques per un affinamento di almeno 12 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.