



3 l



1.5 l



75 cl



37.5 cl

# FALCONARO

ISOLA

DEI NURAGHI IGT

## CARATTERI ORGANOLETTICI

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

Profumo: intenso e avvolgente con sentori di sottobosco.

Sapore: vellutato, intenso e persistente.

## UVAGGI

100% V. NURAGHI

## 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 20°C. Alla svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in vasche di cemento vetrificato.

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

14-16°C.

## ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale per



carne

