



SANTESU ROSSO

ISOLA DEI NURAGHI IGT



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: rosso rubino con riflessi violacei.

Profumo: intenso e persistente con sentori di frutti di bosco.

Sapore: tannini morbidi accompagnano la buona struttura del vino.

UVAGGIO

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

Diraspapigiatura delle uve, inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 26°C per 8-10 giorni. Dopo la svinatura e la successiva sfecciatura il vino svolge la fermentazione malolattica. L'affinamento viene effettuato in vasche di cemento interrate per un periodo minimo di 6 mesi dove completa la propria maturazione.

CONSERVAZIONE

Locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

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