

VITIGNO: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (25%) e Syrah (25%).

ZONA DI PRODUZIONE: interamente prodotto nel territorio di Berchidda situato nel versante sud del monte Limbara in Gallura (Sardegna). Il vigneto è situato su terreni a disfacimento granitico ed esposto ad un clima caldo con buone escursioni termiche nel periodo estivo.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: Igt Colli del Limbara

ETA' DEI VIGNETI: 7 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera con sistema di potatura a Guyot.

VENDEMMIA: Raccolta manualmente tra la seconda e la terza decade del mese di settembre quando le uve hanno completato la maturazione e presentano un'ottimale gradazione zuccherina.

VINIFICAZIONE: la pigiatura soffice viene effettuata subito dopo la raccolta delle uve, segue una macerazione di 8/10 giorni, che permette la corretta fermentazione dei mosti, con lieviti autoctoni selezionati, che precede la spremitura con presse pneumatiche. A seguire avviene l'affinamento in acciaio per i successi 8 mesi.

COLORE: rosso rubino intenso.

Olfatto: presenza di bouquet ricco e complesso con sentori che richiamano la frutta secca, frutti di bosco e prugne.

Gusto: di grande struttura, equilibrato, fine e persistente.

TENORE ALCOLICO: 14% vol.

MAJU

ROSSO IGT

COLLI DEL LIMBARA



Come si beve: un vino ideale per accompagnare piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati.

Scarica
la scheda
tecnica

