











Maju, come Maggio in lingua sarda, è ottenuto da un'attenta lavorazione separata di uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah. I profumatissimi mosti, sapientemente mescolati in perfette proporzioni danno vita a questo vino che ha un leggero fondo di prugna e note di legno. Atlantis, dal mito di Atlantide, produce nel rispetto delle origini e tradizioni locali del prodotto e di una terra di infinite ricchezze. Questo vino si combina perfettamente con i frutti della terra.



DEGUSTAZIONE

ANNATA 2022

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosso molto intenso. Sentori di frutta matura con leggero fondo di prugna matura e nota di legno.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Esalta ogni pietanza a base di carni rosse, soprattutto cacciagione. Ideale anche con formaggi stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA 14.5 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16°-18° C



VIGNETO

AREA DI PRODUZIONE

Berchidda, versante sud del monte Limbara in Gallura. Vigneto ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 300 m s.l.m.

VITIGNI

Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 25%, Syrah 25%

DATI VIGNETO

Vigne di età compresa tra i 12 e i 15 anni. Esposizione nord-sud. Terreno a disfacimento granitico. Sistema di allevamento a guyot. Densità di impianto pari a 5000 cp/ha. Sesto di impianto 0,90x2,40. Resa per pianta pari a 1,5 kg ed in totale per ettaro 80 quintali. Carico di gemme 10-12 per pianta.

OPERAZIONI IN VIGNETO

Concimazioni organiche, potature manuali, diradamento dei germogli, defogliazione e diradamento grappoli.



VINIFICAZIONE

VENDEMMIA

Manuale, avviene da metà Settembre ai primi di Ottobre.

VINIFICAZIONE

La pigiatura viene effettuata subito dopo la raccolta. L'uva pigiata viene messa in fermentini a temperatura controllata dove inizia la fermentazione di circa un mese con lieviti selezionati. L'affinamento avviene in acciaio e una piccolissima percentuale in barrique di rovere e continua in bottiglia.

