



BARRIU

Isola dei Nuraghi I.G.T.

VITIGNO

Vitigni di antica coltivazione

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

ALTITUDINE

70 – 120 m s.l.m.

TERRENO

Disfacimento granitico a medio impasto

ALLEVAMENTO DELLE VITI

Cordone speronato

VENDEMMIA

Terza decade di settembre

VINIFICAZIONE

La macerazione delle bucce nel mosto viene protratta per circa tre settimane per permettere la cessione equilibrata delle sostanze nobili e del colore. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica in vasche di cemento per poi essere trasferito in barriques.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO

Affina per minimo 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese di media tostatura. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per alcuni mesi.

FORMATO

0,75 L – 1,5 L – 3,0 L – 6,0 L – 12,0 L