

Surrau

BARRIU

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Gallura

Vitigno Cabernet Sauvignon, Syrah e altre varietà autoctone

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto tendente al sabbioso.

Sistema di allevamento Cordone speronato

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.

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

NOTE ORGANOLETTICHE

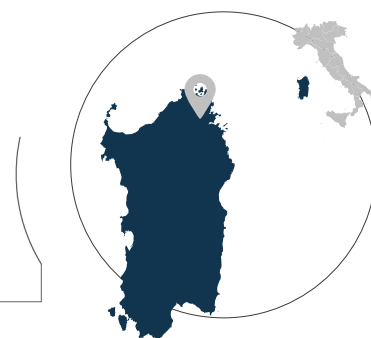
Colore Rosso rubino intenso.

Profumo Al naso spiccano note di piccoli frutti rossi, anche in confettura, e rimandi più speziati.

Sapore Al palato è elegante e di buona struttura, con un finale decisamente lungo.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra, selvaggina e carni rosse alla griglia.

Temperatura di servizio 16-18° C



ARZACHENA / SARDEGNA



ANNO DI FONDAZIONE | 2001



VITIGNI | VERMENTINO, CANNONAU,
CARIGNANO, BOVALE, CARICAGIOLA



ENOLOGO | MARIOLINO SIDDI (enologo)
BEPPE CAVIOLA (consulenza enologica)

