

Surrau

# SOLE RUJU

## NOTE GENERALI

**Tipologia** IGT Isola dei Nuraghi Passito

**Zona produttiva** Gallura

**Vitigno** 100% Caricagiola

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

**Sistema di allevamento** Cordone speronato

**Vinificazione** Ottenuto da uve Caricagiola raccolte a mano e lasciate appassire su graticci. La fermentazione avviene a contatto con le bucce in vasche di acciaio a temperatura controllata per quindici giorni.

**Invecchiamento** Affina alcuni mesi in fusti di rovere da 500 litri.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Rosso granato.

**Profumo** Al naso spiccano frutti rossi sotto spirito e in confettura, seguiti da rimandi terziari.

**Sapore** Al palato ha una bella intensità: è morbido e dolce, con un finale lungo e complesso.

**Abbinamenti** Ottimo vino da meditazione, si abbina al meglio al cioccolato.

**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)

