

Surrau

SURRAU

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Isola dei Nuraghi

Zona produttiva Gallura

Vitigno Uve autoctone sarde

Tipologia del terreno Disfacimento granitico a medio impasto.

Sistema di allevamento Cordone speronato

Vinificazione Il contatto bucce/mosto avviene in vasche di acciaio inox per circa una settimana a temperatura controllata intorno ai 25°C, con quotidiani rimontaggi e follature.

Invecchiamento Affina in vasche di acciaio e per alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE ORGANOLETTICHE

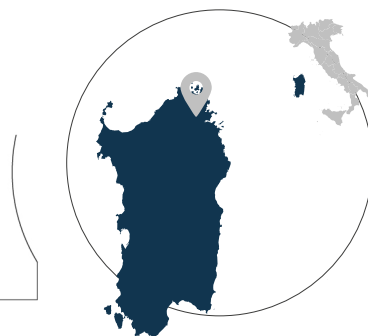
Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso è intenso e pieno, con la frutta matura ben in evidenza.

Sapore Al palato è di buona struttura, coerente con il naso e persistente.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a primi di terra e carni rosse.

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)

