

NATIVO



Isola dei Nuraghi Identificazione Geografica Tipica

NATIVO. Cuvée di vini rossi in piccole partite. Colore rosso rubino profondo. Profumo ricco e complesso, emergono 3 diverse categorie di profumi, dalla frutta nera alla ciliegia, alle spezie con noce moscata e cacao, alla floreale con la viola.

In retrolfazione torna il sentore di sottobosco con frutti neri misti a caca armonioso con corpo elegante e di grande concentrazione, mantiene le sensazioni espresse al naso con tannini morbidi.

Si consiglia un abbinamento con arrostiti di carne, fegato di vitello, anitra arrostito, formaggi stagionati e soprattutto i piatti tipici della cucina Sarda.

Colore: Rosso con note violacee.

Profumo: è caratterizzato da note di fiori macerati, confettura di amarene, suggestioni balsamiche, cuoio, pepe, buone note minerali e fruttate a bacca rossa, vaniglie, note speziate di notevole persistenza.

Sapore: Giunge morbido al palato, anche se poi sprigiona un tannino deciso ma dolce, la freschezza lo sostiene e gli conferisce stoffa.

Vellutato e morbido nella sua trama elegante.

Si abbina bene a piatti di struttura a base di carne ma vanno benissimo anche formaggi stagionati e erborinati.

Denominazione: NATIVO indicazione geografica tipica
Uvaggio: 20% syran 40% Cabernet Sauvignon 40% Cannonau

Ubicazione vigneto: Cuvée con esposizione sud/sud-ovest
Densità per ettaro: 5.500 ceppi/ettaro

Sistema di allevamento: Guyot/Cordone speronato

Epoca di vendemmia: E' stata effettuata a mano, a partire dal 5 al 12 Ottobre

Temperatura di fermentazione: 24° C circa con temperatura controllata

Affinamento: 8 mesi in acciaio, e per sei mesi in bottiglia.

Grado alcolico: 14 % vol.

Acidità totale: 5,10 gr/litro

Estratto: 32 gr/litro

Produzione: 18.000 bottiglie

