NURAGHE CRABIONI®

SUSSINKU

ROMANGIA CAGNULARI IGT

Colore rosso rubino intenso, profumi caratterizzati da note balsamiche e frutta rossa matura che apportano molta complessità al vino.

Al palato si apprezza la struttura e la morbidezza, ma soprattutto l'ottima acidità tipica del vitigno, che lo fa diventare lungo e persistente in bocca. Vino elegante, fine ed equilibrato con ottime prospettive di invecchiamento.

Indicato con antipasti di salumi, si accompagna a formaggi di media stagionatura, primi piatti in salse rosse, risotti, arrosti di carni bianche e rosse. Ottimo con i piatti della tradizione culinaria Sarda.

ROMANGIA ROSSO
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

UVAGGIO
Cagnulari 100%

IL VITIGNO
Cagnulari, varietà storica, autoctona sarda.

ZONA DI PRODUZIONE
Sorso, provincia di Sassari.

IL VIGNETO
Situato in loc. Tresmontes, a 70 mt sul livello del mare, ben ventilato.
Densità per Ha: 4166 ceppi. Resa 70 Q.li

FORME DI ALLEVAMENTO
Controspalliera con potatura Guyot semplice.

TIPOLOGIA TERRENO
Dal sabbioso con ampie zone calcaree.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Controllo sistematico dei grappoli e della loro perfetta maturazione a ridosso della vendemmia.
Raccolta manuale dell'uva in cassette,
diraspatura e contatto con le bucce a temperatura controllata sui 28 gradi centigradi. Classica fermentazione in rosso.
Il vino ottenuto si affina in vasche inox fino all'imbottigliamento.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Tresmontes Società Agricola Srl
Via Umberto, 30
07037 - Sorso (SS) - Italia

+39 346 8292457 / +39 3318701855

info@nuraghecrabioni.com
nuraghecrabioni.com

#nuraghecrabioni