



14 NOVEMBRE

CLASSIFICAZIONE

Vino rosso IGT " Isola dei Nuraghi"

SIGNIFICATO DEL NOME

14 Novembre è la data in cui in Francia tradizionalmente si degusta per la prima volta il vino novello.

DESCRIZIONE

Vino morbido e vivace che profuma di fermentazione fresca. Il colore è rosso con riflessi violacei. Il blend è composto dal 50% uve autoctone dal caratteristico colore nero-violaceo, l'altro 50% uve varie a bacca rossa autorizzata.

VIGNETO

Allevamenti a spalliera. Densità media d'impianto 5.000 ceppi / Ha.
Produzione di circa 120 q.li / Ha.

VINIFICAZIONE

La vinificazione viene effettuata con la tecnica della Macerazione Carbonica. Le uve vengono messe all'interno di contenitori a tenuta stagna saturati con anidride carbonica. In un ambiente totalmente asfittico i lieviti indigeni presenti sulle bucce delle uve penetrano all'interno degli acini, innescando un processo di fermentazione intracellulare. Dopo un intervallo di tempo variabile le uve vengono pigiate e convogliate in un altro contenitore sino a conclusione della fermentazione.

CALICE CONSIGLIATO

Calice con stelo lungo.

ABBINAMENTO

A tutto pasto.



Rosso con riflessi
violacei



Fresco di fermentazione,
fruttato



Fresco, vivace, morbido

UVE
Autoctone e internazionali

FORMATO BOTTIGLIA
lt 0,75

GRADAZIONE ALCOLICA
12 % vol

TERRENO
medio impasto

TEMP. DI SERVIZIO
10°-12° C.