



su nighèle

Anno: 2016

Vitigno: Uve rosse tradizionali della Valle di Oddoene

Zona produzione: Sardegna, Dorgali, Valle di Oddoene

Classificazione: IGT Isola dei Nuraghi Rosso

Età del vigneto: 36 anni

Terreno: disfacimento granitico misto calcareo

Vinificazione: l'uva, attentamente selezionata, è vendemmiata a mano e riposta in cassette. Portata in cantina, viene pigio-diraspata nel giro di pochissimo tempo dalla vendemmia. Il mosto fermenta con lieviti indigeni a contatto con le bucce per 20 giorni con continue follature della massa, senza controllo della temperatura, fino al completo consumo degli zuccheri. A fine fermentazione alcolica dopo una pigiatura soffice con torchio manuale, il vino viene travasato in *tonneau* da 500 litri dove svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento: in *tonneau* di rovere austriaco, per 12 mesi e ulteriori 9 mesi in acciaio prima di essere imbottigliato senza chiarifiche e filtrazioni. Il vino affina altri 2 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

Formato: 750 ml

Temperatura di servizio: 18° C

Gradazione alcolica: 16% Vol.

~~VENAS~~