



Isola dei Nuraghi – Rosso – I.G.T.

Uvaggio: Vitigni autoctoni

Altitudine: 300–400 m s.l.m.

Composizione del suolo: Suoli di disfacimento granitico, sabbiosi e sabbiosi-argillosi

Densità d'impianto: 5.000 ceppi per ettaro

Forma di allevamento: Cordone speronato

Vinificazione: Fermentazione alcolica e malolattica in vasche di acciaio inox

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Note di degustazione: Rosso rubino profondo. Al naso si distingue per un carattere deciso: mora selvatica e mirtillo si intrecciano a note floreali di violetta, con un sottofondo di macchia mediterranea, prugna, tabacco e spezie. Al palato è morbido e fresco, con tannini possenti, ben integrati e un finale strutturato e persistente.

