



# O S K I R O S

## Isola dei Nuraghi – Rosso – I.G.T.

**Uvaggio:** Cannonau 85%, Syrah 15%

**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.

