



Turriga

Isola dei Nuraghi IGT 2012

Argiolas

La Turriga Isola dei Nuraghi Igt Argiolas è sicuramente uno dei vini simbolo della Sardegna. Prodotto nel cuore della Sardegna, dalle vigne di Turriga, dotate di un'esposizione straordinaria, la Turriga è un vino capace di stupire e l'elevatissima qualità dimostrata anno dopo anno lo confermano come uno dei più grandi rossi italiani e, sicuramente, come vino simbolo della Sardegna.

Vino fatto esclusivamente con uvaggi autoctoni è un mix di potenza, eleganza ed armonia che si coniugano perfettamente con la tradizione di questa azienda e del suo compianto patròn: Giacomo Tachis, uno dei padri dell'enologia italiana e padre del Sassicaia. Eccezionale

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Isola dei Nuraghi
Denominazione	IGT
Annata	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sardegna
Localizzazione	Turriga
Vitigno	Canonnau 85% ;Bovale 5% ;Carignano 5% ;Malvasia Nera 5%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso intenso
Gusto	Di grande struttura, equilibrato, fine e persistente. Indice di "souplesse" molto elevato
Profumo	Presenza di bouquet ricco e complesso
Abbinamenti	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di cinghiale in umido, secondi piatti di carni rosse speziate, formaggi pecorino sardo stagionato
Temperatura di servizio	18°-20°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 4 Viti ;Robert Parker 92 ;I vini di Veronelli Super Tre Stelle
--------------	--

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Calcereo medio, un po' ciottoloso e sassoso, strati rocciosi disgregati.
Epoca vendemmia	Tra ottobre e novembre
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata 28-32 °C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del delestage

Maturazione 18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese
Affinamento 12-14 mesi in bottiglia