



Barrile

Isola dei Nuraghi IGT 2013

Contini

Il Barrile Isola dei Nuraghi Igt delle cantine Contini è un vino nato dall'unione di uve autoctone sarde, un rosso elegante e complesso, in cui l'azienda racchiude oltre un secolo di conoscenze e competenze enologiche, proponendoci un'etichetta prestigiosa e qualitativamente eccellente.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Isola dei Nuraghi
Denominazione	IGT
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Sardegna
Localizzazione	Valle del Tirso
Vitigno	Nieddera 85% ;caddiu 15%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino, con sfumature granata
Gusto	Ciliegia nera e prugna, susina nera e visciola, assiemate e miscelate in un gusto-aroma morbido, dolcemente speziato dal legno
Profumo	Di grande souplesse il balsamo frutto-spezie colto all'olfatto; intenso, con vinosità ben definita e sentori di prugna matura e ciliegia
Abbinamenti	Secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Est
Altitudine	50 - 100 m m
Tipologia terreno	calcareo associato a frazioni argillose e ciottolose
Allevamento	Guyot e cordone speronato
Resa per ettaro	6.000 - 7.000 kg/ha
Vinificazione	Pigiatura, macerazione con le bucce per 8-10 giorni e fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce
Maturazione	10 -12 mesi in botti di piccole e medie dimensioni, di primo e secondo passaggio
Affinamento	6 mesi in bottiglia