

Amur

Colli del Limbara Rosso IGP

Vitigno

100% Muristellu

Denominazione

IGP Colli del Limbara Rosso

Designazione

Rosso fermo

Terreno

Prevalentemente sabbioso da disfacimento granitico con un leggero strato argilloso

Sistema d'allevamento

Spalliera

Epoca di Vendemmia

Seconda decade di Settembre

Modalità di raccolta

Manuale in piccole cassette

Vinificazione

Delicata diraspatura e immediata fermentazione a temperatura controllata in contenitori di acciaio, frequenti delestage, svinatura e pressatura sottovuoto degli acini fermentati.

Affinamento

Maturazione per 14 mesi in contenitori d'acciaio con decantazione a freddo senza previa filtrazione. Segue affinamento in bottiglia.

Tappatura

Sughero sardo monopezzo extra

Grado alcolico

14 %vol.

Temperatura di servizio

Servire a 15-16°

Note Sensoriali:

Amur sprigiona nuance fragranti di bacche scure, ribes, mirto, more succose, cenni di timo e grafite. Secco e rotondo, i tannini gentili conferiscono struttura e confermano il carattere proprio delle uve Muristellu, insieme alla sua vivace freschezza. Un rosso che seduce il palato, dal sorso piacevolissimo e snello.