

Cangrande.17

Colli del Limbara Rosso IGP

Vitigni

70% Muristellu - 30% Uve rosse autoctone protette

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 d'acciaio per preservare le note varietali delle uve. Frequenti delestage, svinatura e pressatura sottovuoto degli acini fermentati.

Affinamento

Il vino matura e decanta per 18 mesi in contenitori d'acciaio senza previa filtrazione, segue poi la seconda maturazione per 12 mesi in rovere di Allier di secondo passaggio.

Tappatura

Sughero sardo monopezzo extra

Grado alcolico

13% vol.

Temperatura di servizio

Servire a 12-14°

Note sensoriali

Rubino intenso. Ricco di nuances speziate dolci e piccoli frutti neri. Il Sorso è asciutto, fresco con una trama tannica vivace che accompagna il finale di sorso sapido e con ritorni fruttati e speziati.