



SINDACU

Classificazione: Vino Rosso, Isola dei Nuraghi

Provenienza: Alta Gallura, Tenuta "La Neula" a 300 metri s.l.m.

Suolo: Drenante da disfacimento granitico

Sistema di allevamento: A spalliera

Clima: Clima tipicamente mediterraneo con buone escursioni termiche

Uvaggio: 50% Cannonau, 25% Carignano, 25% Bovale

Vendemmia: Manuale effettuata a fine Settembre/ primi giorni di Ottobre nelle prime ore del mattino

Vinificazione: Fermentazione del mosto a contatto con le bucce per 10 giorni con frequenti follature della massa in acciaio. A fine fermentazione affina in barrique per 12 mesi.

Lieviti: Genere *Saccharomyces Cerevisiae*

Invecchiamento: Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Temperatura di servizio: 18°C Confezione:

Bottiglia da 75 cl.

Caratteristiche: Vino prodotto in quantità molto limitata, caratterizzato da grande struttura ed eleganza. Colore rosso rubino, al naso presenta sentori tipici dei frutti rossi che si uniscono a un leggero speziato. In bocca si presenta morbido, caratterizzato da una piacevole freschezza.





RIGONI SRL -- VIA ENRICO TOTI, 7 -- LECCO -- TEL. 0341/1890063 -- info@rigonisrl.it