

TOP LINIE

AJANA

Isola dei Nuraghi I.G.T. rosso



Wein hoher qualität für weinliebhaber. Ein komplexer rotwein mit guter struktur, sorgfältige vinifikation mit maischung in kontakt mit den schalen, darauf folgen 18 monate ausbau im barrique. Ein weicher, warmer wein mit intensivem bouquet. empfohlen zu dunklem fleisch, wild und gereiftem käse.



WEIN NOTES

AJANA	
Boden:	Kalkhaltig, kiesig, kieselig, 180 m. ü.d.m., bei Settimo San Pietro.
Klima:	Mediterranes klima, mit milden wintern, moderaten niederschlägen, warmen und windigen sommern.
Ernte:	Ende september, von hand, zucker 230 g/l.
Weinbereitung:	Sorgfältige auswahl der trauben, abbeeren und schonende pressung, gärung bei kontrollierter temperatur von 22-24°C über 15 tage mit regelmäßigem umrühren alle 6 stunden für 10 minuten.
Verfeinerung:	18 monate in 225 liter fassende barrique französischer eiche und 8 bis 10 monate in der flasche.
Abfüllen:	In stickstoffatmosphäre, natürlicher korken 49 x 27 mm.
Analytische daten:	In stickstoffatmosphäre, natürlicher korken 49 x 27 mm.
Organoleptischen Eigenschaften:	Alkoholgehalt 13,5-14,5 % vol., gesamt säure 5 g/l, restzucker 2 g/l. farbe: rubinrotlich granatrot. geruch: intensiv nach reifen früchten und mit einer angenehmen, würzigen note. geschmack: sanft, gehaltvoll, mit eleganten tanninen und komplexer struktur, würzig, harmonisch, warm und fesselnd.
Paarungen:	Gegrilltem fleisch, braten, wildgerichten, gereiftem und würzigem käse. meditationswein.
Serviertemperatur:	18-20°C, in bauchigem rotweinglas mit einer großen öffnung.
Format:	75 cl, 150 cl, 300 cl.