

Ajana

Isola dei Nuraghi I.G.T. rosso



Dedicado al buen gusto de quien ama los vinos de calidad. Vino tinto de gran estructura obtenido con la escrupulosa técnica de maceración y luego una afinación en barrica por 18 meses. El resultado es un vino suave, cálido e intenso. óptimo con platos importantes de carnes rojas, carnes de caza y quesos estacionados.



NOTAS DE VINO

AJANA

Terreno:	Calcáreo, guijoso a 180 metros sobre el nivel del mar en Settimo San Pietro.
Clima:	Mediterráneo, con inviernos templados, lluvias moderadas y veranos cálidos y ventilados
Cosecha:	Hacia la última década de septiembre la uva se recoge a mano con 230 gr/l de azúcar
Vinificación:	Selección de las uvas, despalillado y prensado suave, maceración con temperatura controlada de 22/24°C por 15 días con remontajes cada 6 horas por 10 minutos
Refinamiento:	Por 18 meses en barricas de roble francés de 225 litros y 8/10 meses en botella
Embotellado:	En atmósfera de azoto
Los datos analíticos:	Grado alcohólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5 gr/l, azúcar residual 2 gr/l
Características organolépticas:	Color rojo rubí que tiende al granate, perfumes intensos de fruta madura y notas especiadas, gusto suave, lleno, con taninos elegantes y de estructura robusta, sávido, armónico y envolvente
Emparejamientos:	Carnes rojas asadas, carnes de caza, quesos maduros y picantes; vino para meditar
Temperatura de servicio:	18/20°C, con copas altas de boca amplia
Formato:	75 cl - 150 cl - 300 cl