

LINEA TOP

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 bodega 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; tapón de corcho natural 49 x 27 mm
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