

AJANA

Isola dei Nuraghi I.G.T. rosso



Dedicado ao bom gosto de quem gosta de vinhos de qualidade. vinho tinto de grande estrutura realizado através da técnica rigorosa de maceração passando por um processo de afinamento em barris durante 18 meses. O resultado é um vinho suave, quente e intenso. Excelente com pratos importantes de carnes vermelhas, carne de caça e queijos curados.



NOTAS DE VINHO

AJANA	
Chão:	Calcário, argiloso e pedregoso a 180 metros acima do nível do mar na zona rural de Settimo San Pietro
Clima:	Mediterrâneo, com invernos temperados, chuvas moderadas e verões quentes e ventilados
Colheita:	Por volta da última década de setembro a uva é colhida a mão com 230 g/l de açúcares
Vinificação:	Seleção atenta das uvas, desengace e esmagamento leve, maceração em temperatura controlada de 22/24°C durante 15 dias com remontagens cada 6 horas durante 10 minutos
Requite:	Durante 18 meses em barris de carvalho francês de 225 litros e 8/10 meses em garrafa
Engarrafamento:	Em atmosfera de nitrogênio; rolha de cortiça natural 49 x 27 mm
Os dados analíticos:	Teor alcoólico 13,5-14,5% vol., acidez total 5 g/l, açúcares residuais 2 g/l
Características organolépticas:	Cor vermelho rubi com tendência ao granadino, perfumes intensos de frutas maduras e notas de especiarias, gosto suave, cheio, com taninos elegantes e de estrutura robusta, aromático, harmônico e envolvente
Emparelhamentos:	Assados muito condimentados de carnes vermelhas, carne de caça, queijos curados e picantes; vinho de meditação
Temperatura de Serviço:	18/20°C com copos altos de boca larga
Formato:	75 cl - 150 cl - 300 cl