

Ajana

Isola dei Nuraghi I.G.T. rosso



Dedicato al buon gusto di chi ama i vini di qualità. Vino rosso di grande struttura ottenuto attraverso la scrupolosa tecnica di macerazione cui segue un affinamento in barriques per 18 mesi. Il risultato è un vino morbido, caldo e intenso. ottimo con piatti importanti di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.



NOTE VINICOLE

AJANA

Terreno:	Calcareo, ghiaioso e ciottoloso a 180 metri sul livello del mare in agro di Settimo San Pietro
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Verso l'ultima decade di settembre l'uva viene colta a mano Verso l'ultima decade di settembre l'uva viene colta a mano con gr/l 230 di zuccheri
Vinificazione:	Attenta selezione delle uve, diraspatura e pigiatura soffice, macerazione a temperatura controllata a 22/24°C per 15 giorni con rimontaggi ogni 6 ore per 10 minuti
Affinamento:	Per 18 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri e 8/10 mesi in bottiglia
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto
Dati Analitici:	Grado alcolico 13,5-14,5% vol., acidità totale gr/l 5, zuccheri residui gr/l 2
Caratteri organolettici:	Colore rosso rubino tendente al granato, profumi intensi di frutti maturi e note speziate, gusto morbido, pieno, con tannini eleganti e di struttura robusta, sapido, armonico e avvolgente
Abbinamenti:	Arrosti importanti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti; vino da meditazione
Temperatura di Servizio:	8/20°C con bicchieri alti ad imboccatura larga
Formato:	75 cl - 150 cl - 300 cl