

Linea Top

## 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

<b>AJANA</b>	
<b>Terreno:</b>	Calcareo, ghiaioso e ciottoloso a 180 metri sul livello del mare in agro di Settimo San Pietro
<b>Clima:</b>	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
<b>Vendemmia:</b>	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
<b>Vinificazione:</b>	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
<b>Affinamento:</b>	Per 18 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri e 8/10 mesi in bottiglia
<b>Imbottigliamento:</b>	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 49 x 27
<b>Dati Analitici:</b>	Grado alcolico 13,5-14,5% vol., acidità totale gr/l 5, zuccheri residui gr/l 2
<b>Caratteri organolettici:</b>	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
<b>Abbinamenti:</b>	Arrosti importanti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e piccanti; vino da meditazione
<b>Temperatura di Servizio:</b>	8/20°C con bicchieri alti ad imboccatura larga
<b>Formato:</b>	75 cl - 150 cl - 300 cl