Tenute Santamaria

BARBERA

Isola dei Nuraghi I.G.T.

Un rosso deciso, che unisce forza e raffinatezza. Maturato in barrique per un anno, sprigiona profumi intensi di ciliegia, ribes e sottobosco. Al palato è caldo, avvolgente e persistente, con note che evolvono nel tempo. Perfetto con arrosti, selvaggina e formaggi stagionati.

NOTE VINICOLE

BARBERA

Terreno:	Calcareo, sabbioso argilloso con esposizione a nord-ovest / sud est, 115 m slm
Clima:	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
Vendemmia:	Verso la prima decade di settembre, l'uva è colta con gr/l 230 di zuccheri
Vinificazione:	Diraspatura e successiva pigiatura. Fermentazione con lunga macerazione a temperatura controllata di 24/26º per 20 giorni; rimontaggi ogni 6 ore per 10 minuti
Affinamento:	In barriques di rovere francese per circa 12 mesi
Imbottigliamento:	In atmosfera di azoto
Dati Analitici:	Grado alcolico 13,5-14,5% vol., acidità totale gr/l 5,25 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 3
Caratteri organolettici:	Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento, profumi di bosco, vinoso, ciliegia e ribes. gusto caldo, avvolgente e persistente.
Abbinamenti:	Arrosti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e salumi
Temperatura di Servzio:	18ºC
Formato:	75 cl