

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 arrostiti, 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 24/26° 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: Arrostiti di carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati e salumi

Temperatura di Servizio: 18°C

Formato: 75 cl