

Cagliari D.O.C.

GIRÒ

Cagliari Doc



Il vino dolce e delicatamente profumato, con un sapore vellutato e armonico. Dal colore rosso rubino chiaro si presta perfettamente come vino da dessert. Dopo la selezione delle uve, la vinificazione avviene con una macerazione a temperatura controllata per 15 giorni e un affinamento di 24 mesi in barriques di rovere francese.

Molto alcolico si abbina bene a dolci di sapa, torte al cioccolato e crostate ai frutti rossi.

Temperatura di servizio 14°C.



NOTE VINICOLE

GIRÒ

Terreno: Calcareo, argilloso a 120 metri sul livello del mare in agro di Serdiana

Clima: Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate

Vendemmia: Verso la prima decade di Ottobre l'uva viene colta a mano con 300 gr/l 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 24 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri e 4 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: In atmosfera di azoto

Dati Analitici: Grado alcolico 14.50-15.50 vol., acidità totale gr/l 5, zuccheri residui gr/l 50

Caratteri organolettici: Colore rosso rubino con riflessi granati, profumi intensi di frutti stramaturi e note speziate, gusto morbido, pieno, sapido, armonico, avvolgente dolce e deciso

Abbinamenti: Si abbina a dolci di sapa, torte al cioccolato e crostate ai frutti rossi.

Temperatura di Servizio: 14°C

Formato: 37,5 cL

PREMI:

Prodotto	Vintage	Guida	Anno pubbl guida	Votazione	Pag.
GIRÒ					
Girò	2020	GUIDA VINIBUONI D'ITALIA	2024	Corona	