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 Servzio:	14ºC
Formato:	37,5 cL

PREMI:

Prodotto Vintage Guida Anno pubbl guida Votazione Pag. ...

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