

Tenute Santamaria

BARBERA

Isola dei Nuraghi I.G.T.



Решительное красное вино, сочетающее силу и изысканность. Выдержанное в барриках в течение года, оно источает интенсивные ароматы вишни, смородины и подлеска. Вкус теплый, обволакивающий и стойкий, с нотами, которые развиваются со временем. Идеально подходит к жаркому, дичи и выдержанным сырам.



ВИН ПРИМЕЧАНИЯ

BARBERA

земля: Известковая, песчано-глинистая с северо-западной / юго-восточной экспозицией, 115 м над уровнем моря

климат: Средиземноморский, с мягкими зимами, умеренными осадками и жарким, ветреным летом

урожай: Примерно в первой декаде сентября виноград собирают при содержании сахара 230 г/л

виноделие: Отделение от гребней и последующее дробление. Ферментация с длительной мацерацией при контролируемой температуре 24/26°C в течение 20 дней; перекачка сусла каждые 6 часов в течение 10 минут

утонченность: В барриках из французского дуба около 12 месяцев

разлив: В азотной атмосфере

Аналитические данные: Содержание алкоголя 13,5-14,5% об., общая кислотность 5,25 г/л в пересчете на винную кислоту, остаточный сахар 3 г/л

органолептические характеристики: Насыщенный рубиново-красный цвет с фиолетовыми оттенками, которые с возрастом переходят в гранатовый, ароматы леса, винный, вишни и смородины. Вкус теплый, обволакивающий и стойкий.

спариваний: Жареное красное мясо, дичь, выдержанные сыры и мясные деликатесы

Температура сервировки: 18°C

формат: 75 cl