

Keramos

Isola dei Nuraghi IGT Rosso

Il nome in greco vuol dire "argilla", dall'omonimo termine ha origine il nome del comune di Florinas.

Tipologia: Rosso fermo

Vitigno: 90% Cannonau di Sardegna, 10% uve rosse autoctone

Ubicazione dei vigneti: Corona Majore - Su Frigadore, Florinas (SS)

Esposizione: Nord/Est

Altitudine: 400 m slm

Terreno: Arenario, calcareo e sabbioso

Forma di allevamento: Cordone Speronato e Guyot

Densità d'impianto: 5.000 piante per ettaro

Anno d'impianto: 1965

Resa per ettaro: 90 quintali

Epoca di vendemmia: Ottobre

Tipo di raccolta: Manuale con casse da 15Kg cadauna

LAVORAZIONE

Vinificazione: in rosso e macerazione con bucce per 20 gg

Affinamento: 12 mesi sui lieviti in botti di acciaio, 24 mesi di affinamento in barriques

Gradazione alcolica: 14%Vol

DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Aroma: Particolarmente avvolgente, complesso, variegato di sfumature odorose che spaziano dalla frutta a bacca rossa matura alle spezie

Gusto: Favolosa rotondità con sentore di ciliegia e prugna, diffusa gaudenzia di spezie e finale complesso ed equilibrato

SERVIZIO

Abbinamenti gastronomici: Si sposa perfettamente con carni rosse alla griglia, primi piatti con sughi di cacciagione, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16/18 °C



LINEA TENUTE SOLETTA