

# BARRILE

Isola dei Nuraghi rosso I.G.T.

Uvaggio	Nieddera, Caddiu e altri vitigni autoctoni locali.
Zona di produzione	Valle dei fiume Tirso, Penisola del Sinis.
Altitudine	Pochi metri s.l.m.
Clima	Mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.
Carattere del terreno	Buona struttura calcarea associata a frazioni argillose e ciottolose.
Allevamento delle viti	Alberello.
Resa uva per ettaro	65 quintali.
Vinificazione	Macerazione con le bucce per 8-10 giorni e fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.
Affinamento	10-12 mesi in botti di piccole e medie dimensioni, di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.
Colore	Rosso rubino intenso, con sfumature granata.
Profumo	Di grande eleganza e complessità, balsamico e delicatamente speziato; intenso con vinosità ben definita e sentori di frutti rossi.
Sapore	Di elegante spessore e morbidezza, con sentori di frutti rossi, dolcemente speziato dal legno.
Temperatura di servizio	14°-15° C.
Abbinamenti	Si accompagna a grandi arrostiti, selvaggina e formaggi saporosi e piccanti.
Epoca vendemmia	Terza decade settembre.
Formato	0,75 lt - 1,5 lt - 3,0 lt



**CONTINI**  
1898