

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	18 mesi tra barrique e tonneaux di primo e secondo passaggio e almeno 12 mesi in bottiglia.
Colore	Si presenta luminoso, di un bel colore rosso granato con nuance rubino e buona consistenza.
Profumo	Grande finezza ed eleganza , si riconoscono subito sensazioni di frutta a bacca nera, note speziate e resinose in un finale di grafite.
Sapore	Ingresso in bocca esplosivo , freschezza e sapidità importanti si fondono in un tannino setoso e floreale, ottima persistenza gusto olfattiva.
Temperatura di servizio	15°-16° C.
Abbinamenti	Formaggi stagionati importanti e selvaggina, da provare su tagliolini al ragù di pernice rossa e funghi porcini.
Epoca vendemmia	Terza decade settembre.
Formato	0,75 lt - 1,5 lt - 3,0 lt



CONTINI
1898