



ANTIGORI

PEDRA SCRITTA





ANTIGORI

DENOMINAZIONE:	Isola dei Nuraghi IGT
VARIETÀ:	Varietà autoctone coltivate sull'isola
ANNO DI PRODUZIONE:	2017
AREA DI ORIGINE:	Regione Sardegna (Italia)
SUOLO:	Sciolto, prevalentemente sabbioso
ALTIMETRIA:	75 m slm
RESA PER ETTARO:	70 q.li/ha
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
DENSITÀ DI IMPIANTO:	5600 piante/ha
VINIFICAZIONE:	L'uva viene raccolta manualmente in piccole ceste, diraspata e fatta macerare in vasche d'acciaio termo-condizionate.
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:	25 °C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE:	15 giorni
MATURAZIONE:	In acciaio, sui lieviti
PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO:	Estate 2018
GRADAZIONE ALCOLICA:	13 % vol.
CAPACITÀ EVOLUTIVA:	8 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
COLORE:	Rosso brillante.
OLFATTO:	Fine ed intenso, con accenni di macchia mediterranea e frutti rossi quali ciliegia e ribes
SAPORE:	Fresco e dal buon equilibrio gusto-olfattivo.
CONSERVAZIONE:	Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15 °C.