

LANAITTO

ISOLA DEI NURAGHI IGT

CLASSIFICAZIONE

Vino Rosso IGT "ISOLA DEI NURAGHI"

UVAGGIO

Uve autoctone

IVIGNETI DEL LANAITTO

Situati nel Comune di Oliena e nei comuni limitrofi. I vigneti sono mediamente vigorosi e produttivi. Le forme di allevamento sono ad alberello e a spalliera.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione è condotta a temperatura controllata di 24°C. La macerazione prefermentativa a freddo di 48 ore segue quella fermentativa che mediamente dura 10 giorni. Frequenti follature e rimontaggi assicurano un'ottimale estrazione del colore e degli aromi contenuti nelle bucce. L'affinamento prosegue in vasche di cemento e acciaio dove la micro ossigenazione controllata favorisce la conservazione di delicate note fruttate e floreali.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Microfiltrazione ed utilizzo di gas inerte.

LA DEGUSTAZIONE

Vino giovane dalla spiccata vivacità del colore. Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso sprigiona delicati sentori floreali di rosa e viola accompagnate da note di frutta rossa di sottobosco. In bocca l'evidente nota acida ed il tannino pronunciato ma morbido denotano la giovinezza del vino. Si consiglia di consumarlo entro 2 anni dalla data di imbottigliamento.

Grado alcolico 14% vol

Servire alla temperatura di 15-18°C

ABBINAMENTI

Vino rosso da tutto pasto. La sua versatilità permette di abbinarlo con antipasti di salumi, primi e secondi piatti della tradizione mediterranea e con piatti di pesce grasso conditi con sughi e aromatizzati con spezie.

