



OLTREMARE

Colli del Limbara Rosso IGT



Produttore: UNMAREDIVINO di Gioacchino Sini

Classificazione: IGT Rosso Colli del Limbara

Zona di origine: Berchidda, regione del Monte Acuto, Olbia Tempio - Sardegna - Italia

Tipo di terreno: Disfacimento granitico

Metodo di coltivazione: Spalliera bassa a guyot e alberello modificato

Varietà delle uve: Merlot 30-40%, Cabernet Franc 30-40%, Carignano 10-15%, Muristellu 10-15%

Resa: 5000 mq/1300 bottiglie

Clima: Tipico Mediterraneo, estati calde e secche, inverni miti e piovosi

Vendemmia: Eseguita manualmente nel periodo che va dai primi di Settembre alla metà di Ottobre

Vinificazione: Dopo essere state pressate manualmente le uve fermentano in serbatoi d'acciaio inox a temperature controllate. Le uve rosse sono vinificate separatamente e assemblate solo dopo i 18 mesi di affinamento in legno

Maturazione e affinamento: Il vino viene quindi lasciato a contatto con le sue fecce per 18 mesi su botti di rovere di allier a grana fine e tostatura media di primo passaggio. Vengono ripetute le operazioni di batonage in barrique per favorire la fermentazione malolattica. Il vino riposa, a temperatura controllata, per altri sei mesi, in bottiglia, prima di essere commercializzato

Colore: Rosso granato con riflessi violacei

Bouquet: Confettura di mora e di piccoli frutti a bacca rossa, sottobosco e note mentolate

Gusto: In bocca è rotondo nonostante si percepiscano delicati tannini che supportano la struttura importante del prodotto

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: Carne rossa alla griglia, cinghiale, capra, piatti speziati e formaggi semi-maturi