



ROSSO SMERALDO

COLLI DEL LIMBARA ROSSO I.G.T.



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: Granitico

Metodo di coltivazione: Spalliera bassa a guyot e alberello modificato

Varietà delle uve: Carignano 50-60%, Merlot 15%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 10%, Muristellu 5%, Sangiovese Grosso 5%

Resa: 1 ettaro/6800 bottiglie

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

Vendemmia: Eseguita manualmente e inizia a Settembre

Vinificazione: L'uva raccolta viene pressata dolcemente per preservare fragranza e aromi e viene fermentata in serbatoi d'acciaio inox a temperature controllate

Maturazione e affinamento: Il vino viene lasciato a contatto con le sue fecce per diversi mesi prima di essere imbottigliato. Tutte le uve rosse sono vinificate separatamente e assemblate a Maggio

Colore: Rosso rubino scuro

Bouquet: Elegante, intenso e abbastanza persistente. Sentori di prugna, mirtili, frutta rossa, grafite, erbe officinali

Gusto: Caldo, intenso, frutta rossa, un finale aromatico lungo, mirto e una leggera liquirizia

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti: Si abbinano con carne rossa alla griglia, cinghiale, capra, piatti speziati e formaggi semi-maturi