



Terra e Mare

Colli del Limbara 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: Granitico

Metodo di coltivazione: Spalliera bassa a guyot e alberello modificato

Varietà delle uve: Muristellu 15-20%, Merlot 15-20%, Sangiovese Grosso 60-70%, Cabernet Sauvignon 5%

Resa: 1 ettaro/5100 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 temperatura controllate. Si eseguono diversi rimontaggi completi ed altri ancora all'aria durante la macerazione di 10-12 giorni.

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 - Agosto dell'anno successivo.

Colore: Rosso amaranto

Bouquet: Giovane, sprigiona sensazioni fruttate di piccoli frutti rossi quali lampone, mora, mirtillo e ribes; note floreali date dalla viola e una leggerissima speziata di liquirizia

Gusto: Ha una struttura gustativa dove morbidezza e alcol accompagnano una piacevole freschezza e si fondono in una prolungata persistenza e una giusta sapidità

Temperatura di servizio: 13 °C

Abbinamenti: Carni rosse cotte in umido con funghi o olive, al forno e con verdure grigliate, formaggi di media stagionatura