



— CANTINA —
LI DUNI
 — BADESI —

Tajanu

Isola dei Nuraghi - Rosso
 Indicazione Geografica Tipica

Questo vino è ottenuto dai tradizionali vitigni della zona impiantati a piede franco. Le uve sono prodotte in vigneti situati in condizioni pedoclimatiche particolari, sulla sabbia. Il lavoro in vigna e un'attenta vinificazione permettono di ottenere questo rosso dal colore intenso con sentori di amarena matura, smalto e cannella. Gli aromi, che si fondono armoniosamente con la maturazione del vino in piccole botti di rovere, conferiscono complessità e profondità di gusto. Si consiglia di servire in abbinamento con selvaggina e arrostiti di carni rosse.

Denominazione	I.G.T. Isola dei Nuraghi, Rosso
Uve	uve rosse autoctone di diverso tipo
Zona di produzione	Badesi, Gallura, vigneti situati sulla fascia costiera
Suolo	sabbioso
Resa uve	max 50 q/Ha
Epoca di raccolta	prima decade di Ottobre
Pressatura	soffice con pressa pneumatica
Colore	rosso rubino intenso
Profumo	tipico del vino invecchiato in piccole botti di rovere, dalle caratteristiche pronunciate e complesse con sentori di amarena matura, smalto e cannella
Gusto	morbido ,armonioso, secco, complesso e forte
Accostamenti al cibo	selvaggina ed arrostiti di carni rosse
Temperatura di servizio	servire alla temperatura di 18°C (si raccomanda di scaraffare almeno mezz'ora prima del servizio)

