

ESSENTIJA

Isola dei Nuraghi
IGT BOVALE



Essentija prodotto da varietà Bovale, un vitigno autoctono sardo al centro del patrimonio dell'isola. L'etichetta raffigura il Nuraghe Losa, uno degli edifici meglio conservati dell'antica civiltà nuragica, la cui imponente architettura resta ancora uno dei simboli distintivi della Sardegna.

Uve: Bovale 100%.

Zona di produzione: Terralbese

Metodo di allevamento: Alberello

Terreni: sabbie bianche finissime di origine alluvionale

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Dopo la pigia diraspatura segue la fermentazione alcolica con l'innesto di lieviti selezionati e successivamente la macerazione a temperatura controllata, che dura tra i 35 e i 40 giorni. A lavorazioni ultimate si procede a delle leggere chiarifiche dopo le quali il vino viene lasciato riposare alcuni giorni. L'affinamento prosegue per circa quattro mesi in vasca di cemento sotterranea per poi continuare in botti di rovere francese da 1000 litri per circa 24 mesi e di nuovo due mesi in acciaio inox. Successivamente il vino verrà posto in bottiglia per completare l'affinamento in circa sei mesi.

Degustazione: Colore rubino intenso e consistente con lievi riflessi violacei, limpido. Profumo intenso e persistente con note preponderanti di piccoli frutti rossi, su tutti prevale la prugna. Grande balsamicità, tabacco, liquirizia. Sapore asciutto e morbido di struttura, elegante e avvolgente.

Abbinamento e Servizio: Cacciagione da piuma, carni arrosto e brasate, formaggi stagionati ma non piccanti. Servire a 18°/20° stappando un'ora prima della mescita o in caraffa.