

S'ARAI

Isola dei Nuraghi
IGT



S'Arai è un assemblaggio di vitigni rossi autoctoni della Sardegna, radicati da secoli sull'isola. Queste varietà sono un elemento essenziale studiato nella dieta delle Blue Zone in Sardegna. Modellato dal clima dell'isola e da secoli di tradizione, riflette la terra sarda e le genti che l'hanno coltivata per generazioni.

Uve: Vitigni autoctoni tipici della zona a bacca rossa

Zona di produzione: Vignetti di Tanca S'Arai (Serdiana)

Metodo di allevamento: Cordone Speronato e Alberello

Terreni: argillosi calcarei, ricchi di scheletro.

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Ogni varietà viene vinificata separatamente, dopo la pigia diraspatura e la fermentazione alcolica con l'innesto di lieviti selezionati segue la macerazione a temperatura controllata, che dura tra i 35 e 40 giorni a seconda della varietà. Terminata la fase di macerazione si procede a delle leggere chiarifiche dopo le quali il vino viene lasciato riposare alcuni giorni per poi poter procedere all'assemblaggio. L'affinamento prosegue in botti di rovere francese da 225 litri per circa 14 mesi, successivamente il vino verrà posto in bottiglia per completare l'affinamento in circa quattro mesi.

Degustazione: Colore rubino intenso e consistente con lievi riflessi granata, molto limpido. Profumo intenso e persistente con note preponderanti di frutta matura e leggermente ammandorlate. Sapore asciutto e morbido di buona struttura, caldo 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.