

SILENZI ROSSO

Isola dei Nuraghi
IGT

Dedicato ai vasti e incontaminati paesaggi della Sardegna, dove pianure, montagne e natura selvaggia si estendono sull'isola in silenziosa armonia. Un omaggio allo straordinario territorio che ispira Silenzi.

Uve: Vitigni autoctoni tipici della zona a bacca rossa

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Cordone Speronato

Terreni: argillosi calcarei, ricchi di scheletro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Fermentazione e macerazione a temperatura controllata con l'innesto di lieviti selezionati per circa venti giorni, successivamente segue una leggera chiarifica e l'affinamento in vasche inox e in bottiglia.

Degustazione: Rosso rubino, profumo intenso con note di frutti rossi e una piccola balsamicità. Sapore morbido con tannini ben integrati, di buona persistenza.

Abbinamento e Servizio: Primi piatti e carni rosse magre, formaggi mediamente stagionati e freschi. Servire a 16°/18°, stappare al momento.

