

2017

BURGHERA

Un prodotto originale ottenuto dalla combinazione di quattro vigneti coltivati nel tancato di Luzzanas nel Goceano in Sardegna della quale raccoglie caratteristiche, profumi e sapori più genuini, armonizzati in una suadente speziatura.

Rigorosamente vendemmiato a mano.

Classificazione : IGP Isola dei Nuraghi

Provenienza : Agro di Benetutti

Uvaggio: Cannonau 40% - Sangiovese 40% - Syrah 10% - Cagnulari 10%

Produzione : 60 quintali per ettaro

Clima : mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe, calde e ventilate, forti escursioni termiche

Vendemmia : tradizionale manuale

Vinificazione : vinificazione in rosso classica, macerazione delle vinacce 10 giorni

Maturazione : in cantina 8 mesi

Colore : rubino, limpido

Olfatto : ampio e fruttato di sottobosco, bouquet vinoso

Gusto: ampio e strutturato di elegante persistenza

Conservazione : temperatura costante 16°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

Servizio : calice di media altezza senza svasature, temperatura 16°C

