

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

