

ENTU

ENTU

Isola dei Nuraghi I.G.T. Rosso

PROFILO Rosso caldo e carnoso per i grandi piatti di carne, fonde l'esotico ritmo mediterraneo del Carignano con le solide armonie continentali delle uve bordolesi.

UVAGGIO Carignano, Cabernet sauvignon, Merlot.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale delle uve, controllo degli acini con selezionatrice ottica, fermentazione spontanea, macerazione di 25 giorni e pressatura soffice delle vinacce.

MATURAZIONE 12 mesi in tonneaux e barrique di rovere francese.

AFFINAMENTO 12 mesi in bottiglia.

NEL BICCHIERE Naso tratteggiato di radici, liquirizia e balsami, struttura imponente, tannini austeri, persistenza ricca e rassicurante.

PROFILO A warm, fleshy red crafted for hearty meat dishes, blending the exotic Mediterranean rhythm of Carignano with the solid harmonies of Bordeaux varieties.

GRAPE VARIETY Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot.

WINEMAKING Manual harvesting and sorting of the grapes, berry inspection using an optical sorter, spontaneous fermentation, 25-days maceration and gentle pressing of the skins.

MATURATION 12 months in French oak tonneaux and barriques.

BOTTLE AGEING 12 months.

IN THE GLASS an olfactory tapestry of roots, liquorice and balsamic notes; the structure is bold, the tannins firm, the finish deep and reassuring.

