

I SÀS

I SÀS

Isola dei Nuraghi I.G.T. Bovale

PROFILO Rosso gioioso e goloso, di felice bevibilità.

UVAGGIO 100% Bovale.

VINIFICAZIONE Raccolta e selezione manuale delle uve, controllo degli acini con selezionatrice ottica, fermentazione spontanea, macerazione di 20 giorni e pressatura soffice delle vinacce.

MATURAZIONE 10 mesi in tini di cemento e acciaio.

AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia.

NEL BICCHIERE Profumi slanciati e vitali di ginepro, cannella e frutti rossi del bosco, dinamica agile e saporita, di notevole e speziata persistenza.

PROFILE A playful and juicy red with effortlessly pleasurable drinkability.

GRAPE VARIETY 100% Bovale Sardo.

WINEMAKING Manual harvesting and sorting of the grapes, berry inspection using an optical sorter, spontaneous fermentation, 20-days maceration and gentle pressing of the skins.

MATURATION 10 months in concrete and steel vats.

BOTTLE AGEING 2 months.

IN THE GLASS Slender and lively aromas of juniper, cinnamon, and red berries, agile and flavorful, with a remarkable and spicy persistence.

