

ZURRIA

ZURRIA

Isola dei Nuraghi I.G.T. Carignano

PROFILO Rosso succoso e selvaggio, di indole virile ma dal cuore generoso.

UVAGGIO 100% Carignano.

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 10 mesi in tini di cemento.

AFFINAMENTO 2 mesi in bottiglia.

NEL BICCHIERE Traiettorie odorosa che poggia su note di pepe e mirto, sorso fresco e agrumato, tannini vispi, bel respiro fumé nel solido finale.

PROFILE A juicy, wild red, virile in character, yet generous at heart.

GRAPE VARIETY 100% Carignano.

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

MATURATION 10 months in concrete vats.

BOTTLE AGEING 2 months.

IN THE GLASS Aromatic profile marked by notes of pepper and myrtle; the palate is bright, citrus-driven, with lively tannins and a solid, smoky finish.

