

BARRILE

ISOLA DEI NURAGHI IGT

CONTINI
1898

Vitigno

Nieddera, Caddiu e altri vitigni autoctoni.

Zona di produzione

Valle del fiume Tirso, Penisola del Sinis.

Altitudine

Pochi metri s.l.m.

Clima

Tipicamente mediterraneo, con inverni miti, precipitazioni limitate ed estati molto calde e ventilate.

Carattere del terreno

Buona struttura calcarea associata a frazioni argillose e ciottolose.

Allevamento delle viti

Alberello e spalliera (Guyot e cordone speronato).

Resa uva per ettaro

65 quintali.

Vinificazione

Macerazione con le bucce per 8-10 giorni e fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.

Affinamento

12/14 mesi tra barrique e tonneaux di primo e secondo passaggio e almeno 6 mesi in bottiglia.

Colore

Si presenta luminoso, di un bel colore rosso granato con nuance rubino e buona consistenza.

Profumo

Grande finezza ed eleganza, si riconoscono subito sensazioni di frutta a bacca nera, note speziate e resinose in un finale di grafite.

Sapore

Ingresso in bocca esplosivo, freschezza e sapidità importanti si fondono in un tannino setoso e floreale, ottima persistenza gusto olfattiva.

Temperatura di servizio

15°/16° C.

Abbinamenti

Formaggi stagionati importanti e selvaggina, da provare su tagliolini al ragù di pernice rossa e funghi porcini.

Epoca vendemmia

Terza decade di settembre.

Formato

0,75 l - 1,5 l - 3,00 l.

