

# I GIGANTI ROSSO

## ROSSO THARROS IGT

### **Vitigno**

Nieddera 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**

Argille miste a sabbia, con buona struttura calcarea.

### **Allevamento delle viti**

Alberello con sostegno. Vigna vecchia.

### **Resa uva per ettaro**

65 quintali.

### **Vinificazione**

Pigiatura di uve vendemmiate tardivamente, macerazione con le bucce 8/10 giorni, fermentazione a temperatura controllata, pressatura soffice delle vinacce.

### **Affinamento**

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

### **Colore**

Buona lucentezza, rosso granato con riflessi rubino.

### **Profumo**

Naso complesso e fine, ciliegia marasca e liquirizia si fondono con gelèe di ribes rosso in un finale speziato.

### **Sapore**

Sorso voluminoso e deciso, si caratterizza per la sua pregevole avvolgenza, tannino floreale, grande persistenza che chiude su tocchi ematici.

### **Temperatura di servizio**

16°/18° C.

### **Abbinamenti**

Eccelle su arrosti e selvaggina, da provare su cinghiale in umido.

### **Epoca vendemmia**

Fine settembre Primi di ottobre.

### **Formato**

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

