

MALUENTU

ROSSO THARROS IGT

Vitigno

Nieddera, Merlot, Syrah e Cabernet-sauvignon.

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

Sabbioso, leggermente argilloso.

Allevamento delle viti

Impianti a spalliera (Guyot e cordone speronato) e alberello.

Resa uva per ettaro

60/70 quintali.

Vinificazione

Pigiadiraspatura, fermentazione con macerazione delle bucce per 8/10 giorni e pressatura soffice.

Affinamento

In acciaio e bottiglia per alcuni mesi.

Colore

Ottima limpidezza, rosso rubino con riflessi porpora di media consistenza.

Profumo

Naso invitante di macchia mediterranea, more e mirto si fondono in un finale balsamico.

Sapore

Sorso avvolgente ed armonioso sorretto da una buona freschezza, tannino setoso in un finale iodato.

Temperatura di servizio

14°/16° C.

Abbinamenti

Adatto come aperitivo su piatti di salumi e formaggi , da provare su agnello in umido.

Epoca vendemmia

Fine settembre.

Formato

0,375 l - 0,75 l - 1,5 l - 3,00 l.

