



Carys

IGT ISOLA DEI NURAGHI

Una delle più straordinarie uve nere del mondo il Syrah da origine a questo vino.

Vitigno: Syrah

Tipologia: rosso secco

Tipo di terreno: argilloso

Sistema di allevamento: cortina libera

densità: 4.100 ceppi per ha

Metodi di difesa: lotta integrata

Produzione vigneto: 80/90 q/ha

vendemmia: la raccolta inizia la 3a decade di settembre, verificata la completa maturazione delle uve mediante la misurazione della gradazione zuccherina, dell'acidità totale, del pH e mediante analisi sensoriale che decide il grado di maturazione aromatica e polifenolica.

Le uve vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità esprimono nel vino tutte le particolarità che il vitigno trae da questo territorio.

Vinificazione e invecchiamento:

la vinificazione avviene rispettando al massimo la qualità ottenuta nel vigneto. Ad una delicata diraspatura segue una fermentazione con macerazione di almeno una settimana a temperatura controllata. Successivamente le vinacce vengono pressate in modo soffice. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene lasciato maturare in barriques per 6 mesi, poi imbottigliato e lasciato affinare per almeno 6 mesi in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore: Rosso brillante

Olfatto: Intenso con evidenti note di fragole e lampone che si fondono all'elegante bouquet di fiori e agli aromi di spezie

Gusto: Delicata morbidezza

SCHEDA ANALITICA

Titolo alcolometrico: 13 % vol.

Zuccheri riduttori: < 2 g/l

Acidità totale: 6,0 g/l

pH: 3,4

Anidride solforosa: 95 mg/l

Accostamenti:

Primi piatti, formaggi semistagionati e carni in umido e arrosto

Temperatura di servizio: 18-20 °C