

# MARANTO

COLLI DEL LIMBARA I.G.T.



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

*Fine Sardinian Wines*

Zona Ind.le settore 7  
07026 OLBIA (OT)  
SARDEGNA - ITALIA  
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it  
www.cantinapedres.it



750 ml

## MARANTO

### COLLI DE LIMBARA I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica  
Rosso, Red Wine



**Zona di produzione:** Comune di Monti (Nord-Est della Regione Sardegna) media collina a 300-350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

**Produzione:** 80 q.li / ha.

**Epoca di raccolta:** Ottobre, raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE

**Pressatura:** Diraspatura e successive pigiatura soffice.

**Fermentazione:** A temperatura controllata tra i 20-22°C per 15 gg.

**Affinamento:** In serbatoi d'acciaio per 5-6 mesi.

**Imbottigliamento:** In atmosfera d'azoto; tappo in sughero.

### CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Rosso intenso con riflessi violacei dal profumo delicato di piccoli frutti rossi maturi.

Sapore caratteristico con giusto corpo e gradevole equilibrio.

**Abbinamenti:** accompagna primi piatti saporiti, carni alla griglia e formaggi freschi.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C.



**Location:** Grape from vineyards in the municipality of Monti (North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

**Soil:** Sandy soils formed from granite rock weathering.

**Production:** 3 Tons/Acre.

**Harvest:** By hand in october.

### VINIFICATION

**Pressing:** Destemmed and crush with soft pressing after fermentation.

**Fermentation:** At controlled temperature, 20-22°C (68-72°F) on the skins for 15 days.

**Maturation:** 5 to 6 months in stainless steel tanks.

**Bottling:** Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

### CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** A deep red wine with purple tinges. Delicately bouquet of ripe red fruits. Balanced, with distinctive and typical flavour .

**Food matching:** To be served with tasty first courses, roast and fresh cheeses.

**Serving temperature:** 16-18°C (60-65 °F).