




## MUROS

LINEA ELITE

### COLLI DEL LIMBARA I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica

Rosso, Red Wine - Alc. 13,5% Vol. - 75 cl.

 **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:** 65 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 botti di rovere per 6 mesi.


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

### CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Colore rosso intenso con sfumature violacee. Profumo intenso di frutti maturi. Gusto morbido, sapido, giustamente tannico

**ABBINAMENTI:** Arrostiti di carni rosse, carni in umido, formaggi freschi e semistagionati.

**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:** 2,5 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:** In oak barrels for 6 months.

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

### CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** A deep red wine with purple tinges. Intense scent of ripe fruits.

Mellow, rich and round taste with good tannin.

**Food matching:** Roast red meat, meat stews, fresh and medium mature cheeses.

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