




SANGUSTA ROSSO IGT

LINEA SANGUSTA

COLLI DEL LIMBARA I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica
Rosso, Red wine - Alc. 12,5% Vol. - 75 cl.

-  **Zona di produzione:** Comune di Monti (Nord-Est 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).