



[BVL] Memorie di Vite

Uva: Vitigno tradizionale dell'isola

Vigneto di provenienza: Marrubiu-Terralba (Alto Campidano)

Allevamento: Alberello (Franco di Piede)

Anno di impianto: 1925 (90 anni)

Terreno: sabbioso

Resa per ettaro: 50 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione a temperatura sotto i 30°C , con lieviti autoctoni, di uva pigiata e diraspata, con macerazione di 7 giorni con follature manuali

Maturazione: 6 mesi in acciaio e barriques di almeno 4 passaggi

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Grado alcolico: 14 %vol.

Formato: 0.75 cl



Esame organolettico: colore rubino carico, tendente al granato; al naso è intenso e complesso ed elegante, isolano, marino, balsamico, ricorda frutti rossi e spezie, con cenni minerali. In bocca ha una buona potenza estrattiva

Note: FRANCO DI PIEDE, le foglie della vite sono salate dall'aerosol del mare