



|Alas| Intrecci di Vite

Uva: Blend di vitigni rossi dell'Isola

Vigneto di provenienza: Dorgali-Marrubiu

Allevamento: controspalliera (cordone speronato)

Anno di impianto: 1980

Terreno: disfacimento granitico (Dorgali)/disfacimento di ossidiana (Marrubiu)

Resa per ettaro: 50 Q.li/ha

Vendemmia: manuale in cassette

Vinificazione: fermentazione a temperatura sotto i 30°C, con lieviti selezionati, di uva pigiata e diraspata, 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: 14,5 %vol.

Formato: 0.75 cl



Esame organolettico: colore rosso ricco, naso intenso da frutti rossi e spezie; al palato potente con buona struttura e morbidezza

Note: il vino multietnico: CNS-sangiovese-merlot, un vino che racchiude diverse origini viticole per un vino facile e complesso