



[MAI] Intrecci di Vite

Uva: CRG-BVL-MRS-CNS-CGN

Vigneto di provenienza: Insula Vini (da Nord a Sud e da Est a Ovest)

Allevamento: alberello

Anno di impianto: dal 1925 al 1960

Terreno: di diverse origini (dal granito al calcare)

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, macerazione di 7 giorni con follature manuali

Maturazione: 12 mesi in barriques di diversa età

Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

Grado alcolico: 14,5 %vol.

Formato: 0.75 cl



Esame organolettico: il colore è rosso ricco con sfumature aranciate, al naso è complesso con il frutto, la natura mediterranea e la nota animale che qualche volta appare nei vini da vitigni tradizionali, al palato è ben supportato da volume e morbidezza, e una buona fresca lunghezza.

Note: il blend tra tutti i nostri vitigni; un po' pensato, un po' nato dalla casualità; lo vorremmo ripetere ogni anno se la natura ce lo permetterà...facendoci emozionare ogni volta. Per noi è l'essenza della Sardegna