

PERDIXI

Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione e nome: Perdixi, Isola dei Nuraghi IGT.

Vitigni: Bovale 85%, Carignano 15%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 2 ettari, 10.000 bottiglie.

Esposizione: sud/ovest.

Tipologia di suolo: il vigneto Anfiteatro (Bovale) ha terreni argillosi profondi e ben drenati esposti a sud e a venti leggeri; il Ruina Figù (Carignano,) è composto da terreni molto calcarei con tessitura franco-argillosa. Entrambi apportano, con diverse sfumature, complessità e struttura al vino.

Anno di impianto: 2002.

Densità: 5600 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Bovale: cordone speronato. Carignano: alberello.

Produzione: 1.5 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale in cassette. In epoca variabile a seconda della varietà, da fine settembre a metà ottobre, con doppio passaggio di selezione.

Vinificazione: dopo la diraspatura e pigiatura soffice, le uve vengono trasferite in anfore interrate da 1000 lt per la fermentazione; la macerazione sulle bucce si protrae per 30 giorni. La vinificazione si svolge in modo naturale, senza l'utilizzo di enzimi né di lieviti selezionati, secondo i dettami del metodo Biointegrale.

Affinamento: 80% in Tonneaux, 20% Barrique per 12/15 mesi a seconda dell'annata.

Capacità di invecchiamento: oltre 10 anni.

Note degustative: al naso presenta un mix di frutti neri sotto spirito che si combina con una speziatura che ricorda liquirizia e bacca di vaniglia ed una elegante balsamicità. Ottima la vena acida, fitta e ben amalgamata la trama tannica.

Abbinamenti consigliati: ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 16°C in estate, 18°C in inverno.



Biointegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rosso



750 ml



14%