

# PERDIXI

Isola dei Nuraghi IGT



**Bezeichnung und Name:** Perdixi, Isola dei Nuraghi IGT.

**Rebsorten:** 85 % Bovale, 15 % Carignano.

**Rebfläche und abgefüllte Flaschen:** 2 Hektar, 10.000 Flaschen.

**Hanglage:** Südwesten.

**Bodenart:** Das Gebiet Anfiteatro (Bovale) aus tiefen, tonhaltigen und gut drainierten Böden ist der südlichen Sonne sowie leichtem Wind ausgesetzt. Der Ruina Figu (Carignano) weist sehr kalkhaltige Böden mit einer Bodentextur aus lehmigem Ton auf. Beide Gebiete verleihen dem Wein Komplexität und Struktur - jedes auf seine eigene Art und Weise.

**Pflanzjahr:** 2002.

**Dichte:** 5.600 Rebstöcke pro Hektar.

**Erziehungssystem:** Bovale: Spalier-Erziehung. Carignano: Alberello (dem Gobelet ähnliche Buscherziehung).

**Produktion:** Ca. 1,5 kg Ertrag pro Rebstock.

**Weinlese:** Handlese in Kisten. Zu unterschiedlichen Zeitpunkten, je nach Rebsorte - von Ende September bis Mitte Oktober, mit doppelter Auswahl der Trauben.

**Vinifikation:** Nachdem sie entrappt und sanft gekeltert wurde, werden die Trauben in im Boden eingegrabene Terrakotta-Amphoren umgefüllt. Die Mazeration findet während der Maischegärung Anwendung und dauert 30 Tage. Die Vinifikation erfolgt unter natürlichen Bedingungen, ohne Einsatz von Enzymen oder Reinzuchthefen und im Sinne der BioIntegrale-Methode.

**Ausbau:** 80 % in Tonneaux, 20 % im Barrique für 12/15 Monate, je nach Jahrgang.

**Alterungspotenzial:** Über 10 Jahre.

**Aromen und Geschmacksnoten:** In der Nase zeigt der Wein eine Mischung aus in Schnaps eingelegten schwarzen Beeren, die sich mit Gewürzen - welche an Lakritze und Vanilleschoten erinnern - sowie mit einem eleganten balsamischen Charakter vereinen. Dieser Wein weist eine gute Säure und eine dichte Struktur mit integrierten Tanninen auf.

**Passt zu:** Rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

**Trinktemperatur:** 16 °C im Sommer, 18 °C im Winter.



BioIntegrale



Biodiversity Friend



Biologico



Rot



750 ml



14%