

# PERDIXI

Isola dei Nuraghi IGT  
2023



**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:** 5.600 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% in 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



Biologico



Agricoltura Biodinamica



Biodiversity Friend



Rosso



750 ml



14%