

  
BERRITTA  
DORGALI



DON BADDORE

I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI

# DON BADDORE

I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI



<b>VITIGNO</b>	Cannonau 50% e Syrah 50%
<b>COLORE</b>	Rosso porpora
<b>ETÀ DELLE VITI</b>	25/30 anni
<b>ALTIMETRIA VIGNETO</b>	180 s.l.m.
<b>ESPOSIZIONE VIGNETO</b>	Sud-Est
<b>RESA VIGNETO</b>	50 q.li/ha
<b>TIPOLOGIA TERRENO</b>	Drenante da disfacimento granitico.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, in cassetta, prima decade di Ottobre.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve raccolte con un'attenta selezione, vengono diraspate e trasferite in tini tradizionali di legno dove ha inizio la fermentazione alcolica che dura circa 30 giorni e avviene a contatto con le bucce, con ripetute follature manuali.
<b>MATURAZIONE E AFFINAMENTO</b>	In serbatoi di acciaio per 8 mesi. Tonneaux francesi per 10 mesi e 5 mesi in bottiglia prima dell'entrata in commercio.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Un rosso da lungo invecchiamento dove concorrono uve cannonau e syrah accuratamente selezionate. Sentori di frutti rossi in confettura, spezie e cioccolato, delineano un profilo olfattivo profondo. Il sorso è pieno, asciutto, caldo e dai tannini fitti ed eleganti. Sosta in grandi botti di rovere francese per diversi mesi.
<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b>	16-10°C
<b>CONFEZIONE</b>	Bottiglia 75 cl e Magnum 1lt