



DON BADDORE

ISOLA DEI NURAGHI IGT



VITIGNO

Uve autoctone e Syrah

COLORE

Rosso porpora

ETÀ DELLE VITI

Circa 25 anni

ALTITUDINE VIGNETO

180 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Drenante da disfacimento granitico.

VENDEMMIA

Manuale, in cassetta,
prima decade di ottobre.

VINIFICAZIONE

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.

MATURAZIONE E
AFFINAMENTO

In serbatoi di acciaio per circa 8 mesi. Botti francesi dagli 8 ai 12 mesi e alcuni mesi in bottiglia prima dell'entrata in commercio.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE

Un rosso da lungo invecchiamento dove concorrono uve autoctone 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.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16-18°C