


BERRITTA
DORGALI



ISTRANZU
I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI

ISTRANZU

I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI



VITIGNO	Syrah 100%
COLORE	Rosso Porpora con riflessi violacei
ETÀ DELLE VITI	23 anni
ALTIMETRIA VIGNETO	180 m.sl.m.
ESPOSIZIONE VIGNETO	Sud-Est
RESA VIGNETO	40/50 q.li/ha
TIPOLOGIA TERRENO	Sabbioso disfacimento granito
VENDEMMIA	Fine Agosto/primi settembre
VINIFICAZIONE	Diraspato e vinificato delicatamente, questo vitigno "straniero" fermenta dai 20 ai 30 giorni in troncoconico di rovere francese con le bucce, con ripetute follature manuali giornaliere, fino a complete esaurimento degli zuccheri. Delicatamente pressato con torchio manual viene poi trasferito su legni medio/piccolo
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	Affina per circa 2 anni in legni piccolo/medi barriques o tonneaux francesi, successivamente imbottigliato a mano e NON FILTRATO, riposa in vetro per almeno 16 mesi prima dell'entrata in commercio.
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Syrah in purezza dall'impatto olfattivo austero e fine, con note di marasca e prugna, spezie e cioccolato amaro. Il sorso è asciutto con tannini setosi, ben temperati dalla sosta in tonneau di rovere per 24 mesi. Caldo, avvolgente e di pieno corpo, un grande rosso da lungo affinamento.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°C
CONFEZIONE	Bottiglia da 75 cl