



ISTRANZU

ISOLA DEI NURAGHI IGT



VITIGNO

Syrah 100%

COLORE

Rosso porpora con riflessi violacei

ETÀ DELLE VITI

Circa 20 anni

ALTITUDINE VIGNETO

180 m s.l.m.

TIPOLOGIA TERRENO

Drenante da disfacimento granitico.

VENDEMMIA

Manuale, in cassetta,
tra fine agosto e inizio 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 completo esaurimento degli zuccheri. Delicatamente pressato con torchio manuale, viene poi trasferito in legni medio/piccoli.

MATURAZIONE E
AFFINAMENTO

Affina dai 12 ai 24 mesi in botti francesi, successivamente imbottigliato e non filtrato, riposa in vetro per alcuni 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 botte. Caldo, avvolgente e di pieno corpo, un grande rosso da lungo affinamento.

TEMPERATURA
DI SERVIZIO

16-18°C