

BARRIU
I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI

Barriu



Ottenuto dalla vinificazione di uve Cabernet Sauvignon, Syrah, Cannonau e Carignano. La macerazione delle bucce nel mosto viene protratta per circa tre settimane per permettere la cessione equilibrata delle sostanze nobili e del colore. La trasformazione dell'acido malico in acido lattico avviene subito dopo la fermentazione alcolica in vasche di cemento per poi essere trasferito in barriques. Affina per minimo 12 mesi in piccoli fusti di rovere francese di media tostatura. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia per alcuni mesi.

Vino da arrosti importanti, carni brasate e alla griglia, formaggi stagionati

Colore: Rosso rubino carico, con leggeri riflessi granata prodotti dall'evoluzione.

Olfatto: sentori di frutti rossi maturi e di confetture, note speziate di macchia mediterranea.

Gusto: in bocca è elegante, pieno, morbido e persistente.

Alcol:	14,5%
Acidità titolabile:	5,4 g/l
Estratto secco:	32,6 g/l
Zuccheri residui:	1,5 g/l
Ph:	3,7
Formato:	0,75 lt - 1,5 lt - 3 lt - 6 lt - 12 lt

SURRAU S.r.l. - SOCIETA AGRICOLA

S.p. Arzachena Porto Cervo

07021 Arzachena (SS) ITALIA

Tel. + 39.0789.82933/82794 ~ Fax + 39.0789.81096

www.vignesurrau.it ~ info@surrau.it

