


TANCA RAINA



I'STE'
ROSSO

Classificazione: Vino Rosso

Età del vigneto: 26 anni

Esposizione: Nord-Est

Altitudine: 400 metri slm

Superficie: 0,5 ettari

Terreno: disfacimento granitico

Zona di produzione: Gallura, comune di Monti

Vinificazione: le uve vendemmiate a mano vengono diraspate e messe in vasca d'acciaio dove avviene la fermentazione alcolica a contatto con le bucce. La fermentazione alcolica dura circa 23 giorni durante i quali vengono svolte ripetute follature della massa. A fermentazione alcolica ultimata il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice e messo in tonneau a svolgere la fermentazione malolattica. A fermentazione malolattica ultimata il vino viene travasato e rimesso ad affinare in tonneau da 500 litri fino alla primavera successiva

Affinamento: 6 mesi in legno con ripetuti battonage della massa e 1 mese in bottiglia

Esame visivo: rosso chiaretto vivo

Esame olfattivo: intenso al naso, spicca la marasca e la rosa

Esame gustativo: vino fresco e dalla grande bevibilità, spiccano sensazioni fruttate e un tannino giovane che lascia la bocca pulita

Abbinamenti gastronomici: rosso ideale con frittore di pesce, pesce al forno, salumi e formaggi delicati

Temperatura di servizio: 14-15 °C

Gradazione Alcolica: 13,50% Vol.

Azienda Agricola Stefano Cau

Località Sa Raina

Strada Provinciale 147 Monti-Telti km 3

07020 Monti (OT)

info@tancaraina.it