



# PEDRASTELLA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

Rosso - Red - Rot - Rouge



TENUTA  
**L'ARIOSA**

Fratelli Rau dal 1926

**Denominazione:**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
IGT Isola dei Nuraghi

**Vitigno:** Autoctono della Sardegna

**Zona di produzione:** Sardegna

**Produttività vigneto:** 35 quintali per ettaro

**Epoca di raccolta:** dalla prima settimana di ottobre in poi, raccolta manuale

**Fermentazione:** dopo la diraspa-pigiatura segue una macerazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per circa 3 settimane, con un buon utilizzo della tecnica del delastage

**Maturazione:** circa 6 mesi in barrique di rovere francese

**Affinamento:** minimo 4 mesi in tini d'acciaio

**Formato:** 0,75 L

**Esame organolettico:** Colore rosso rubino intenso, brillante, profumi fragranti di piccoli frutti rossi, di confettura di ciliegia e mora, note speziate di pepe e cuoio. Al gusto è morbido, suadente, con tannini eleganti e finale di lunga persistenza, di gran corpo

**Titolo alcolometrico (% vol.):** 14,00

**Patrimonio acido (g/L acido tartarico):** 5,5 g/l

**Come si serve:** Con carni rosse, arrosto ed in umido, primi piatti saporiti e piccanti, formaggi stagionati

**Come si beve:** Servire alla temperatura di 16-18 °C meglio se ossigenato in caraffa prima del consumo

**Denomination:**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (TYPICAL  
GEOGRAPHICAL INDICATION)  
Isola dei Nuraghi (Nuraghi Isle)

**Grape variety:** Native in Sardinia

**Area of production:** Sardinia

**Productivity of vine:** 35 quintals per hectare

**Harvest period:** from first week in October onwards, manual harvesting

**Fermentation:** after stemmer crushing the grapes are macerated in a stainless steel vat at a controlled temperature for about 3 weeks with good use of delastage technique

**Aging:** about 6 months in French oak barrels

**Fining:** minimum 4 months in steel vats

**Format:** 0.75 L

**Organoleptic examination:** intense ruby red, bright, fragrant perfume of small red berries, cherry and blackberry jam, spicy notes of pepper and leather. It has a soft, persuasive taste with elegant notes of tannin and persistent finale, full-bodied.

**Alcohol level (% vol.):** 14.00

**Total acidity (g/L tartaric acid):** 5.5 g/l

**How to serve it:** With roasted and stewed red meat, tasty and full-flavoured rice and pasta dishes and mature cheese

**How to drink it:** Serve at 16-18 °C, better if allowed to breathe in a carafe before serving

**Bezeichnung:**

TYPISCHE GEOGRAPHISCHE ANGABE  
Isola dei Nuraghi

**Rebsorte:** Ureinwohner in Sardinien

**Erzeugungsort:** Sardinien

**Ertragsfähigkeit Weinstöcke:** 35 Doppelzentner pro Hektar

**Erntezeitpunkt:** ab der ersten Woche im Oktober, die Ernte erfolgt per Hand

**Gärung:** nach dem Abbeeren und Keltern folgt eine Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur für ca. 3 Wochen, unter Einsatz der Delastage Technik

**Reifung:** ca. 6 Monate in französischen Eichenbarriquefässern

**Verfeinerung:** mindestens 4 Monate in Stahlbottichen

**Format:** 0,75 l

**Organoleptische Prüfung:** intensive, rubinrote Farbe, brillant, nach kleinen roten Früchten duftendes Bouquet, nach Kirsche und Brombeere, würzige, nach Pfeffer und Leder riechende Aromen. Der Geschmack ist ausgeglichen und samtig, mit eleganten Tanninen und einem langen Finale, körperreich.

**Alkoholgehalt (Vol.-%):** 14,00

**Säuregehalt (g/l Weinsäure):** 5,5 g/l

**Servierhinweis:** Zu rotem, gebratenen oder in Soße serviertem Fleisch, geschmacksstarken und pikanten Nudel- oder Reisgerichten, reifem Käse.

**Trinkhinweis:** Serviertemperatur 16-18 °C, besser, wenn er vor dem Trinken in einer Karaffe mit Sauerstoff angereichert wird.