

PEDRASTELLA

ISOLA DEI NURAGHI IGT

Rosso - Red - Rot - Rouge



TENUTA
L'ARIOSA

Azienda Agricola F.lli Rau

**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

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

Formato: Litri 0,75 / 1,5

**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

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

Format: Liters 0,75 / 1,5

**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 Edelstahl tanks 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

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.

Format: Liter 0,75 / 1,5