

VINI PER TRADIZIONE

NÙRULE

CANNONAU
DI SARDEGNA DOC
RISERVA

Lavorazione: Fermentazione e macerazione in botti di legno troncoconiche per circa 20-22 giorni. Fermentazione malolattica in barriques.

Invecchiamento: In legno francese per almeno 12 mesi.

Colore: Rubino molto intenso con riflessi violacei; brillante.

Profumo: Ampio e persistente con note di frutto rosso, vegetali ed anche speziate.

Sapore: Caldo, pieno e di corpo. Di grande struttura e concentrazione, morbido e giustamente tannico. Finale persistente e pulito.

Processing: *Approximately 20-22 days in open wooden conical fermenters where the fermentation and the maceration take place. Malolactic fermentation in Barriques.*

Aging: *12 month in Barriques.*

Colour: *Intense ruby red colour with purplish nuances; very limpid.*

Bouquet: *Intense and ample with scents of dark berries, vegetal and spices.*

Taste: *Full-bodied and complex. Excellent structure and concentration, supple and with the right tannic element. The finish is persistent and clean.*

