



Colore rosso rubino intenso.
Sentori di frutta rossa matura con
preponderanza di marmellata di prugne.
Lievi tocchi di cuoio e pepe di Cayenne.
Vino giustamente tannico, asciutto e
persistente.

VITIGNI	Cuvèe di uve autoctone sarde. (Barbera sardo, Bovale, Cannonau, Monica, Carignano)
VIGNETO	Ad alberello con età compresa tra 50 e 60 anni con produzione di 30/40 q.li per ha.
VENDEMMIA	Rigorosamente a mano.
TITOLO ALCOLOMETRICO	14°
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18° - 20°
ACCOSTAMENTI AL CIBO	Formaggi stagionati, Cacciagione. Piatti strutturati.
VINIFICAZIONE	La vinificazione avviene alla temperatura di 28° in vasche d'acciaio con rimontaggio manuale. L'estrazione dei profumi e degli aromi avviene naturalmente senza l'aiuto di pompe meccaniche, solo con l'energia prodotta dalla fermentazione delle vinacce sul mosto. Successivamente il vino affina in barrique francesi per 6 mesi e poi imbottigliato e affinato per ulteriori 6 mesi.

SEDE:

Gibadda Società Agricola
Via Grazia Deledda 34 - 09031 Arbus (CA) - Italia
Numero REA: CA-278554
PI: 03529600920

CONTATTI:

Tel: +39 348 0369861
Email: info@gibadda.it
Web: www.gibadda.it