



Colore rosso rubino con note tendenti al violaceo.
Sentori di frutti di bosco con risvolti erbacei.
Vino asciutto e giustamente tannico con tocchi minerali e sapidi.

VITIGNI	Cuvée 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. Arrostiti di carne. Piatti di media struttura.
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 serbatoi d'acciaio per circa 12 mesi prima dell'imbottigliamento.

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