

CABÁLE

Vino rosso IGT Isola dei Nuraghi

DENOMINAZIONE

Isola dei Nuraghi IGT

ZONA DI PRODUZIONE

Ortueri, Sardegna · 600 m.s.l.m. · sud, sud-est

TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO

granito in disfacimento
cordone speronato e alberello

VITIGNI

Bovale

ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA

15-40 anni / 40 q.li

POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

12/14 anni

TIPO DI RACCOLTA

selezione manuale ultima settimana di settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

dopo un'accurata selezione manuale delle uve e una fermentazione di circa 8-10 giorni a temperature controllate in serbatoi di acciaio inox, ove successivamente avviene la fermentazione malolattica, segue la maturazione per 30/32 mesi in botti di rovere francese da 10 hl. Affinamento in bottiglia per 12 mesi

Scheda organolettica

COLORE

rosso rubino profondo con unghia granata

OLFATTO

fruttato, speziato e balsamico, con note tostate

SAPORE

persistente con tannini vellutati

Scheda di servizio

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

ACCOSTAMENTI AL CIBO

si abbina con primi piatti succulenti, arrostiti di carni rosse, cacciagione e formaggi saporiti



CABÁLE

IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

CLASSIFICATION

IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

PRODUCTION AREA

Ortueri, Sardinia · 600 m above sea level
South/south-east

TYPE OF SOIL / TRAINING SYSTEM

granite-based sandy soil
double spurred cordon and bush training

GRAPE VARIETIES

Bovale

AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE

15-40 anni / 40,000 kg

AGEING POTENTIAL

12/14 years

HARVESTING METHOD

selection by hand in the last week of September

WINE MAKING AND AGEING

the grapes are painstakingly selected by hand and undergo malolactic fermentation for 7/10 days at controlled temperatures in stainless steel tanks. The wine is subsequently aged for 30/32 months in 10 hl French oak barrels, followed by a further 12 months in the bottle

Sensory profile

COLOUR

deep ruby red with a garnet rim

BOUQUET

fruity, spicy and balsamic, with toasty notes

FLAVOUR

leisurely, with velvety tannins

Serving details

SERVING TEMPERATURE

16/18° C

FOOD PAIRINGS

it goes well with succulent pasta dishes, roast red meat, game and mature cheese