

# CABÁLE

Vino rosso IGP Isola dei Nuraghi

## DENOMINAZIONE

Isola dei Nuraghi IGP

## ZONA DI PRODUZIONE

Ortueri, Mandrolisai · 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 sulle bucce di circa 10 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio, segue la fermentazione malolattica su botti di rovere. Il vino affina per circa 24 mesi in botti di rovere francese prima di essere messo in bottiglia.

## Scheda organolettica

### COLORE

rosso rubino profondo con unghia granata

### OLFATTO

fruttato, speziato e balsamico, con nota 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

Mandrolisai PGI Isola dei Nuraghi Red Wine

## CLASSIFICATION

Protected Geographical Indication

## PRODUCTION AREA

Ortueri, Mandrolisai · 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 24 months in 1000 litre and 3000 litre 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