

# THÀLEI

Vino rosso IGT

## DENOMINAZIONE

Indicazione Geografica Tipica

## ZONA DI PRODUZIONE

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

## TIPO DI TERRENO / SISTEMA DI ALLEVAMENTO

granito in disfacimento  
cordone speronato e alberello

## VITIGNI

biodiversità viticole autoctone

## ETÀ DEI VIGNETI / PRODUZIONE PER HA

15-40 anni / 40 q.li

## POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO

7/8 anni

## TIPO DI RACCOLTA

selezione manuale,  
ultima settimana di settembre  
prima decade di ottobre

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

dopo un'accurata selezione manuale delle uve e una fermentazione di circa 8-10 giorni a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, con successiva fermentazione malolattica, segue la maturazione per 18/24 mesi in botti di rovere francese da 10 e da 30 hl. Affinamento in bottiglia per alcuni mesi

## Scheda organolettica

### COLORE

rosso granato con sfumature aranciate con il procedere dell'invecchiamento

### OLFATTO

fruttato, floreale e balsamico, chiude con tenui sentori di chiodi di garofano

### SAPORE

intenso e persistente con tannini morbidi

## Scheda di servizio

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16-18° C

### ACCOSTAMENTI AL CIBO

si accompagna con ravioli di carne e di ricotta, gnocchetti sardi con ragù di cinghiale, arrostiti alla brace



# THÀLEI

IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

## CLASSIFICATION

IGT Isola dei Nuraghi Red Wine

## PRODUCTION AREA

Ortueroi, 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

native varieties that encapsulate the zone's biodiversity

## AGE OF THE VINEYARDS / OUTPUT PER HECTARE

15-40 years / 40,000 kg

## AGEING POTENTIAL

7/8 years

## HARVESTING METHOD

selection by hand,  
in the last week of September  
and the first ten days of October

## WINE MAKING AND AGEING

the grapes are painstakingly selected and undergo malolactic fermentation for 7-10 days at controlled temperatures in stainless steel tanks. The wine is subsequently aged for 18/24 months in 10hl and 30hl French oak barrels, followed by several months in the bottle

## Sensory profile

### COLOUR

garnet red with shades of orange

### BOUQUET

fruity, floral and balsamic, it is rounded off by subtle hints of cloves

### FLAVOUR

pronounced and lingering with soft tannins

## Serving details

### SERVING TEMPERATURE

16/18° C

### FOOD PAIRINGS

it goes well with meat and ricotta ravioli, Sardinian gnocchetti with wild boar ragù, and barbecued meat