

Siddaju

Classificazione: I.G.T. Colli del Limbara

Varietà: Nebbiolo 70% – 15% Cannonau – 15% Sangiovese

Comune di Produzione: San Leonardo, Calangianus – Sardegna (Italia)

Suolo: Sabbioso, disfacimento granitico

Altitudine: 350 slm

Resa per ettaro: 35/40 q.li/ha

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Guyot

Densità di allevamento: 4.500 p/ha

Epoca Vendemmia: Prima decade ottobre

Vinificazione: Macerazione fermentativa di 30 giorni

Affinamento: In botti di 550 litri

Epoca di imbottigliamento: Giugno – luglio

Gradazione alcolica: 14,50%

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei

Naso: Confettura di more e ribes note di cioccolato e tabacco

Palato: Morbido, fitto ed elegante

Abbinamenti: Carini rosse, selvaggina, formaggi stagionati

