

Taroni

Classificazione: I.G.T. Isola dei Nuraghi

Varietà: Carignano – Cagnulari – Cannonau – Nebbiolo – San Giovese

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

Suolo: Sabbioso, disfacimento granitico

Altitudine: 350 slm

Resa per ettaro: 50/60 q.li/ha

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Guyot

Densità di allevamento: 5.000 p/ha

Epoca Vendemmia: Fine Settembre

Vinificazione: Macerazione fermentativa di 10 giorni

Affinamento: In cisterne acciaio inox

Epoca di imbottigliamento: Maggio dell'anno successivo alla vendemmia

Gradazione alcolica: 14%

Colore: Rosso rubino carico

Naso: Profumi intensi di piccoli frutti rossi maturi

Palato: Avvolgente, morbido, persistente

Abbinamenti: Carini rosse, selvaggina, formaggi e piatti tipici

