

JÙ ROSSO ISOLA DEI NURAGHI IGT DOLIANOVA 2017 0,75L 15%

SKU: 10174

Jù Rosso Isola dei Nuraghi IGT
750 ml
Priset avser per flaska

PRODUKT BESKRIVNING

i Vino di Veronelli - 91 poäng Top 100 Italian Winieris
Alkoholhalt: 15% Vol
Druvsammansättning: 50% Barbera, 50% Syrah.
Vinifiering: Jäsning och skalmaceration i 12-14 dagar vid en temperatur på +26-28˚C på ståltankar. Efter lagring dekanteras vinet i förglasade cementtankar för att malolaktisk jäsning ska ske, och sedan överförs vinet till nya fat där det åldras i 24 månader. Efter denna period buteljeras vinet och får vila i horisontellt läge i ytterligare 6 månader innan det är tillgängligt för försäljning.
Karaktär: Färg: Intensiv, ljus rubinröd, tenderar mot granatröd vid lagring. Doft: Täta inslag av mogna körsbär och kryddor. Smak: generös och elegant kropp, dofter av mogen röd frukt och lakrits framträder, tillsammans med söta kryddor och raffinerade tanniner.
Servering: 18-22°C. Lämpar sig väl till: Rött kött och lagrade ostar.
Flaska: 750 ml

Druvsammansättning: 50% Barbera, 50% Syrah.
Cantine di Dolianova
1949 träffades en grupp på 35 vinmakare i ett kooperativ för att bättre förbättra frukten av arbetet i vingården och i källare. Idag är medlemmarna över 300, många av dem i tredje generationen. Vingårdarna ligger i Parteolla, söder om Sardinien i kommunerna Dolianova, Serdiana, Donori, Ussana och Soleminis. Vi är i lägre Campidano: milda kullar, böljande terräng, milda och måttligt regniga vintrar, varma och torra somrar. Livsmiljön är idealisk för sardiska infödda och vissa internationella vinstockar finner också utrymme och lätthet.
Jù Isola dei Nuraghi Rosso – Premio Sole – veronelli 2021
Ett ovanligt – originellt vin – eftersom det bara finns ett åttiotal hektar kvar av sardinsk Barbera och Syrah.- Ovanligt – men väldigt bra, välgjort, med välväxta och väldefierade druvor som ger en vacker mognad, djup, utmärkt kryddighet och lång eftersmak av tydliga tanniner. Premio Sole – kvalitetsbegrepp som höjt vinet till skyarna. De två entusiastiska killarna – Ercole Lannone och Andrea Deiana – deras arbete som oenologer – har gett en extra växel i varje fas av arbetet, båda i vingården och i källaren.

