



# ISOLA DEI NURAGHI IGT PERDIXI



**Denominazione:** Isola dei Nuraggi IGT

**Vitigni:** 85% Bovale - 15% Carignano

**Esposizione:** Sud/Ovest

**Tipologia suolo:** Vigneto Anfiteatro (Bovale): terreni profondi e ben drenati. Vigneto Ruina Figu: terreni molto calcarei con tessitura Franco-argillosa.

**Anno d'impianto:** 2002

**Densità:** 5600 piante per ettaro

**Sistema di allevamento:** Carignano: Cordone speronato, Bovale: alberello;

**Produzione:** circa 1,5 Kg di uva a ceppo

**Vendemmia:** Manuale in cassette. In epoca variabile a seconda della varietà da fine settembre a metà ottobre, con doppio passaggio di selezione.

**Vinificazione:** Dopo la diraspatura e pigiatura soffice, il Bovale viene trasferito in anfore interrate da 1000 lt per la fermentazione, la macerazione sulle bucce si protrae per 35 giorni. Il Carignano viene vinificato, separatamente, in vasche di acciaio, a temperatura controllata. La vinificazione si svolge in modo naturale, senza l'utilizzo di enzimi né di lieviti selezionati, secondo i dettami del metodo biointegrale.

**Affinamento:** La fermentazione malo-lattica e l'affinamento avvengono parzialmente in botti da 10 e 20 hl e parzialmente in Tonneaux nuovi per 15-18 mesi, a seconda dell'annata. Segue affinamento in bottiglia per circa 3 mesi. Per garantire il massimo rispetto delle sue caratteristiche naturali, questo vino non viene chiarificato o filtrato: eventuali residui sono sintomo della sua integrità.

**Capacità d'invecchiamento:** 8/10 anni

**Note degustative** All'olfatto presenta un mix di frutti neri sotto spirito che si combina con una speziatura che ricorda



liquirizia e bacca di vaniglia ed una elegante balsamicità.  
Ottima la vena acida, fitta e ben amalgamata trama tannica.

**Abbinamenti consigliati:** Ottimo con carni rosse,  
cacciagione e formaggi stagionati

**Temperatura di servizio:** Servire a 18° C in inverno; 14° C  
-16° C in estate