

SCHEMA TECNICA VINO KABARADIS

CLASSIFICAZIONE: IGT Colli del Limbara Nebbiolo

UVAGGIO: 100% Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE: Vigneti situati nel comune di Luras (Gallura, Nord-Est Sardegna), in collina, a 500 mt sul livello del mare. Terreno derivante da disfacimento granitico tendente al sabbioso con una componente argillosa superficiale, lavorato meccanicamente in primavera ed inizio estate. La cantina, dove avviene la vinificazione è ubicata in Loc. Sas Ruinas, Comune di Luras.

PRODUZIONE: 40 - 50 qli/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera

SISTEMA DI POTATURA: alberello

EPOCA DI RACCOLTA: ottobre

VINIFICAZIONE: pigiatura soffice, fermentazione a contatto con le bucce a temperatura controllata (25 – 26 °C) con lieviti selezionati, svinatura dopo due settimane dal termine della fermentazione e spremitura soffice, fermentazione malolattica a temperatura controllata (20 - 22 °C) con batteri selezionati

AFFINAMENTO: 18 mesi in botti di rovere francese da 225 L e da 300 L e successivo ulteriore affinamento in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: dopo alcuni travasi, filtrazione e imbottigliamento sterile e successiva tappatura con tappi di sughero controllati singolarmente mediante analisi sensoriale

ALCOOL: 14,50 % vol.

CARATTERISTICHE E NOTE DI DEGUSTAZIONE: È un Nebbiolo di grande struttura, dal colore rosso rubino con riflessi granati. Ha un bouquet lungo, con note di frutti di bosco unite a sfumature floreali e con marcati aromi terziari speziati che vanno a completare il variegato bouquet di questo vino. Al gusto si presenta pieno, elegante e generoso, con tannicità ben presente che va a donare corpo al vino, ma equilibrata e perciò non invasiva.

ABBINAMENTI: Si accompagna perfettamente alle carni rosse, alla selvaggina e ai formaggi e salumi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 16 – 18 °C