

SCHEDA TECNICA VINO TIU PAOLO

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: 50 - 60 qli/ha

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera

SISTEMA DI POTATURA: alberello

EPOCA DI RACCOLTA: fine settembre – inizio ottobre

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

AFFINAMENTO: 10 - 12 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: 13,50 % vol.

CARATTERISTICHE E NOTE DI DEGUSTAZIONE: È un nebbiolo 100%, dal colore rosso rubino con riflessi granati, dai tannini presenti ma morbidi con sentori di frutti maturi. Al gusto si presenta elegante e generoso.

ABBINAMENTI: Si accompagna alla grande cucina di carne e ai formaggi freschi e stagionati, ma sa anche essere un ottimo aperitivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA: 14 - 16 °C