

# UDUS

ritorno alla vite

## CULTISIA - IGT ISOLA DEI NURAGHI

*Vino rosso*

**VITIGNO:** Cabernet Sauvignon - Bovale sardo.

**METODO DI COLTIVAZIONE:** in conversione all'agricoltura biologica.

**FORMA D'ALLEVAMENTO:** controspalliera a Guyot.

**RESA MEDIA:** 50 quintali/ettaro.

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione in acciaio con macerazione delle bucce per 14 giorni a temperatura controllata intorno ai 25-27°C.

**AFFINAMENTO:** in acciaio per 12 mesi sulle fecce più nobili.

**COLORE:** rosso rubino carico con riflessi violacei.

**PROFUMO:** Complesso e intenso, ricco di sentori fruttati e speziati.

**GUSTO:** Morbido ed equilibrato, persistente con un tannino elegante.

**ABBINAMENTI:** Salumi e formaggi stagionati. Ottimo con carni arrosto.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20°C.



LE SELEZIONI

S.S. Agricola Viticola 3C • Assemini (CA), Sardegna • Italia

+39 371 441 9483 • [info@udus.it](mailto:info@udus.it) • [www.udus.it](http://www.udus.it)

