

TOSTOINU

BOVALE IGT ISOLA DEI NURAGHI



VITIGNO 100% BOVALE. Importante vitigno autoctono sardo a bacca rossa, riscoperto e valorizzato in purezza solo negli ultimi anni. La sua coltivazione è maggiormente concentrata nel centro-sud dell'isola. Varietà che viene spesso utilizzata in blend con altre uve, in purezza può esprimere pienamente le sue grandi caratteristiche organolettiche e strutturali.

TERRENO Di natura sedimentaria, impasto franco - sabbioso con presenza di argille.

ESTENSIONE 3 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Alberello e cordone speronato.

CONCIMI Organico naturale tipo letame.

FITOFARMACI Tradizionali; zolfo e rame.

DISERBO Solo meccanico.

FERMENTAZIONE Vinificazione in rosso. Dopo una macerazione prefermentativa di 5 giorni, le bucce rimangono a bagno ancora 10 giorni nel mosto in fermentazione ad una temperatura di circa 24 °C.

AFFINAMENTO Affinamento di 6 mesi in vasca di cemento, al quale segue un affinamento in bottiglia per qualche mese prima di essere messo in commercio, volutamente giovane.

DESCRIZIONE Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; al naso, intenso, complesso, presenta sentori fruttati, floreali e di macchia mediterranea. Al palato il vino è secco, fresco e di grande struttura. Il suo gusto pieno, intenso, caldo, è caratterizzato da un tannino a tratti austero nella sua giovinezza ma sempre elegante. La buona acidità e la spiccata sapidità donano a questo vino una grande persistenza.

GRADO ALCOLICO 13,5 % vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Tagliere di salumi e formaggi stagionati, carni rosse, anche cacciagione. Da provare anche con piatti importanti a base di tonno rosso fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C.