



## Is Ogus

Isola dei Nuraghi I.G.T.

**Denominazione:** Isola dei Nuraghi IGT.

**Varietà:** Blend di uve rosse autoctone (Cagnulari e Cabernet sauvignon).

**Area di origine:** Regione Sardegna (Italia).

**Suolo:** Terreno sciolto, prevalentemente sabbioso e ricco di ciottoli di origine fluviale.

**Altimetria:** 100 slm.

**Resa per ettaro:** 80 q.li/ha.

**Forma di allevamento:** Cordone.

**Densità di impianto:** 5600 piante/ha.

**Vinificazione:** Dopo una lenta macerazione con le bucce, il vino completa la malolattica ed il suo successivo affinamento in fusti di rovere.

**Temperatura di fermentazione:** 22°C.

**Durata della fermentazione:** 25-30 giorni.

**Maturazione:** Botti di rovere.

**Periodo di imbottigliamento:** Inverno.

**Gradazione alcolica:** 15% vol.

**Capacità evolutiva:** 12 anni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso.

**Olfatto:** Contraddistinto da note olfattive che ricordano i piccoli frutti rossi del sottobosco. Lievemente speziato il finale.

**Sapore:** Caldo e morbido. Dalla buona persistenza aromatica e dal finale armonico.

**Conservazione:** Al riparo dalla luce, ad una temperatura di 15°C