

PERDIXI

DENOMINAZIONE E NOME

IGT Isola dei Nuraghi, Perdixi

VITIGNI

Bovale 70% , Carignano e Cannonau 30%

ESTENSIONE VIGNETI E BOTTIGLIE PRODOTTE

2 ettari, 10.000 bottiglie

ESPOSIZIONE

sud/ovest

TIPOLOGIA DEL SUOLO

Vigneto Anfiteatro (Bovale) ha terreni argillosi profondi e ben drenati, esposti a Sud e a venti leggeri. Il Vigneto Ruina Figu (Carignano, Cannonau) è composto da terreni molto calcarei con tessitura franco-argillosa. Entrambi apportano, con diverse sfumature, complessità e struttura al vino.

ANNO D'IMPIANTO

2002.

DENSITA'

5600 piante per ettaro.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cannonau e Bovale: Cordone speronato.
Carignano: alberello.

PRODUZIONE

Circa 1,5 Kg di uva per ceppo.

VENDEMMIA

Manuale in cassette. In epoca variabile a seconda della varietà da fine Settembre a metà Ottobre, con doppio passaggio di selezione.

VINIFICAZIONE

Dopo la diraspatura e pigiatura soffice, il Bovale e il Cannonau vengono trasferiti in anfore interrate da 1000 Lt per la fermentazione; a macerazione sulle bucce si protrae per 35 giorni. Il Carignano viene vinificato, separatamente, in vasche di acciaio, a temperatura controllata. La vinificazione si svolge in modo naturale, senza l'utilizzo di enzimi nè di lieviti selezionati, secondo i dettami del metodo BIOINTEGRALE.

AFFINAMENTO

La fermentazione malo-lattica e l'affinamento avvengono parzialmente in botti da 10 e 20 Hl e parzialmente in Tonneaux nuovi per 15-18 mesi, a seconda dell'annata. Segue affinamento in bottiglia per circa 3 mesi. Per garantire il massimo rispetto delle sue caratteristiche naturali, questo vino non viene chiarificato o filtrato: eventuali residui sono sintomo della sua integrità.

CAPACITA' D'INVECCHIAMENTO

8-10 anni

NOTE DEGUSTATIVE

Al naso presenta un mix di frutti neri sotto spirito che si combina con una speziatura che ricorda liquirizia e bacca di vaniglia ed una elegante balsamicità. Ottima la vena acida, fitta e ben amalgamata trama tannica.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C in inverno, 14°C - 16° in estate

