



## Turriga

<b>CLASSIFICAZIONE</b>	Vino rosso a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi.
<b>PROVENIENZA</b>	Tenuta Turriga in agro di Selegas - Piscina Trigus, 230 metri circa sul livello del mare.
<b>SUOLO</b>	Calcareo medio, un po' ciottoloso e sassoso, strati rocciosi disgregati.
<b>UVAGGIO</b>	Cannonau, Carignano, Bovale sardo, Malvasia nera.
<b>CLIMA</b>	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.
<b>VENDEMMIA</b>	Manuale, prime ore del mattino.
<b>VINIFICAZIONE</b>	Attenta selezione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 28-32 °C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del delestage.
<b>INVECCHIAMENTO</b>	18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese.
<b>AFFINAMENTO</b>	Per 12-14 mesi in bottiglia.
<b>CARATTERISTICHE</b>	<b>Colore:</b> rosso rubino intenso. <b>Olfatto:</b> presenza di bouquet ricco e complesso. <b>Gusto:</b> di grande struttura, equilibrato, fine e persistente. Indice di "souplesse" molto elevato.
<b>CONSERVAZIONE</b>	Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.
<b>SERVIZIO</b>	Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18 °C.
<b>ABBINAMENTI</b>	Cinghiale in umido, selvaggina da pelo, carni rosse speziate, pecorino sardo stagionato.
<b>FORMATO</b>	0,75 L, 1,5 L, 3 L
<b>CLASSIFICATION</b>	IGT (Typical Geographical Indication) red Isola dei Nuraghi.
<b>PLACE OF ORIGIN</b>	Turriga estate in the countryside of Selegas-Piscina Trigus, 230 metres above sea level.
<b>SOIL</b>	Medium limestone composition, some pebbles and stones, loose rocky layers.
<b>GRAPE VARIETIES</b>	Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera.
<b>CLIMATE</b>	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.
<b>HARVESTING</b>	By hand, in the early morning.
<b>VINIFICATION TECHNIQUE</b>	Painstaking selection of the grapes. Fermentation at controlled temperature 28-32°C. Maceration for about 16-18 days with good use of the delestage technique.
<b>AGING</b>	18-24 months in new French oak barriques.
<b>REFINING</b>	For 12-14 months in the bottle.
<b>TASTING NOTES</b>	<b>Colour:</b> intense ruby red. <b>Nose:</b> rich, complex bouquet. <b>Palate:</b> very well structured, balanced, fine and persistent. Very smooth.
<b>FOOD MATCHES</b>	Stewed boar, furred game, spicy red meats, mature Sardinian pecorino cheese.
<b>SIZE</b>	0.75 lt, 1.5 lt, 3 lt

