

ALGHERO ROSSO LIQUOROSO RISERVA DOC

ANGHELU RUJU

|                           |                                                                                                                 |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uvaggio                   | Vitigno autoctono                                                                                               |
| Origine                   | Alghero                                                                                                         |
| Sistemi d'allevamento     | Cordone speronato                                                                                               |
| Densità d'impianto        | 4000 ceppi/ha                                                                                                   |
| Resa                      | 90 q.li/ha                                                                                                      |
| Età media delle viti      | 20 anni                                                                                                         |
| Appassimento              | Appassimento delle uve al sole                                                                                  |
| Vinificazione             | Fermentazione a temperatura controllata<br>interrotta con l'ausilio del freddo a 100 g/l di<br>zuccheri residui |
| Affinamento               | In acciaio inox per i primi 6 mesi, a seguire in<br>botti di rovere per minimo 10 anni                          |
| Fermentazione Malolattica | Si                                                                                                              |
| Grado alcolico            | 18 %                                                                                                            |
| Zuccheri residui          | 110 g/l                                                                                                         |
| Acidità totale            | 4.7 g/l                                                                                                         |



750ml

Ottenuto con gesti antichi e ancestrali, l'Anghelu Ruju proviene da uve autoctone lasciate ad appassire al sole per 15 – 20 giorni, su telai di canne sollevati dal suolo ricoperti ogni notte e in caso di maltempo. Sottoposto a fortificazione prima del lungo affinamento in botte, è espressione autentica del territorio e prende il nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle tenute. Vino da meditazione, straordinariamente versatile in accompagnamento a formaggi e cioccolato, ha colore rosso granato con riflessi aranciati, profumi di confettura di more e frutti di bosco appassiti, cenni di tabacco e cacao. Ricco, di grande spessore e morbidezza al palato, ha fine bocca impareggiabile dai carezzevoli richiami speziati.

