

ALGHERO ROSSO DOC TANCA FARRÀ

Uvaggio	Cabernet sauvignon e il più importante vitigno autoctono della Sardegna
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	5050 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	13 anni
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata
Affinamento	12 mesi in legno: una parte in barrique francesi di secondo impiego e una parte in botte grande. Segue affinamento in bottiglia di circa 3 mesi
Fermentazione malolattica	Si
Grado alcolico	13.5 %
Acidità totale	5.2 g/l



Colore rosso rubino con delicate nuance violacee. Al naso vivaci le note di frutta rossa matura su cui spicca la marasca. Piacevole l'intrigante e mediterranea speziatura, che spazia tra il balsamico da pianta di mirto e il dolce del tabacco. Avvolgente l'ingresso in bocca, ottimo il bilanciamento tra la calda alcolicità e la sostenuta sapidità "marina". Il persistente nerbo acido, che fa da colonna portante del vino, ne garantisce la sua buona longevità. Lungo nella parte gustativa retro-nasale, con in chiusura la piacevole e delicata nota di vaniglia da rovere.

