AZIENDA AGRICOLA MARCO DEMURU - MEANA SARDO - ITALIA - info@cantinademuru.it

TRESE

Classificazione
I.G.T. Isola dei Nuraghi

Varietà
Bovale sardo, Cannonau, Monica

Primo anno di produzione
2016

Zona di produzione
Meana Sardo

Suoli d'origine
Scisto

Altimetria
700 m s.l.m.

Sistema di allevamento
Vite allevata a spalliera, cordone bilaterale con potatura corta

Densità di allevamento
4700 piante circa / Ha

Vendemmia
Fine settembre, prima decade di ottobre, manuale in piccole cassette

Vinificazione
Dopo la pigiadiraspatura, si prosegue con la macerazione e la fermentazione in serbatoi d'acciaio per un periodo che varia dagli 8 a 15 giorni, durante la quale vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e follature.

Maturazione
Sulle fecce nobili in botti di rovere di 3 hl per almeno 8 mesi

Affinamento
In bottiglia per almeno 4 mesi prima di essere messo in commercio

Gradazione alcolica
13 °

Caratteristiche
Rubino con riflessi violacei. Da subito all'olfatto, un fruttato maturo di pesca rossa, prugna e a seguire, sbuffi di uva sotto spirito in uno sfondo di spezia dolce . Un sorso pieno in cui le morbidezze e le componenti caloriche sostengono un tannino importante.
Un finale di bocca che s' attarda in un fruttato piacevolmente lungo.

CANTINA DEMURU MARCO