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

progetto comunicazione Vento.

CORAZOSU

Classificazione
I.G.T. Isola dei Nuraghi BOVALE

Varietà
Bovale sardo - *Muristellu*

Primo anno di produzione
2016

Zona di produzione
Meana Sardo

Suoli d'origine
Scisto

Altimetria
700 m s.l.m.

Rese per ettaro
40 q / Ha

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 12 giorni, durante la quale vengono effettuati quotidianamente rimontaggi e follature.

Maturazione
Sulle fecce nobili in tonneau di rovere per almeno 6 mesi e 6 mesi in acciaio

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

Gradazione alcolica
14,5 °

Caratteristiche
Colore, denso e vivace rubino con sfumature violacee. Il bouquet aromatico mette in fila mirtilli, more di rovo, viole, chiodi di garofano, liquirizia e caffè, con una bella cornice balsamica di macchia mediterranea a completare il tutto. Il primo assaggio è avvolgente, ma subito sale in cattedra il binomio composto dalla vibrante freschezza e dai vigorosi tannini, che traccia un percorso gustativo di grande impatto verso una chiusura piacevolmente balsamica.

CANTINA DEMURU MARCO