

LOCOE

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

IGT wines

DESCRIZIONE

Il colore è rosso rubino ed il vino ha un aroma fruttato con sentore di frutta rossa, di more e prugne; il sapore è ben strutturato, armonico e persistente.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalle vallate di Locoe e Sorasi e dai terreni alti di "Sa Lacana", in agro di Orgosolo. I piccoli vigneti, adagiati su dolci colline, sono coltivati direttamente dai soci e, grazie alla salubrità dei luoghi, necessitano di limitati interventi antiparassitari.

VITIGNO

75% Cannonau, 25% altre uve rosse: Bovale, Carignano, Monica, Pascale di Cagliari.

FORMA DI ALLEVAMENTO

I piccoli vigneti consentono un controllo minuzioso delle piante e l'allevamento, ad alberello e cordone speronato, è orientato alla qualità.

LAVORAZIONE

Le uve, raccolte a mano, vengono conferite immediatamente dopo la vendemmia, in cantina ove, dopo la diraspigiatura, subiscono la macerazione per 10-15 giorni, a temperatura controllata con rimontaggi e follature. L'affinamento, di circa 6 mesi, avviene in botti di rovere di secondo passaggio, a cui segue un riposo in bottiglia per 3 mesi prima della commercializzazione.

CONTENUTO ALCOLICO: 14,50 %

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20 °C

FORMATO DISPONIBILE: 0,75 L

ABBINAMENTI

È un vino molto versatile: si abbina facilmente ai primi, alle carni rosse, alle carni in umido ed ai formaggi ovini con parziale stagionatura.

LOCOE

ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

IGT wines

NAME: Locoe

TYPE OF WINE: red, medium bodied

CLASSIFICATION: I.G.T. Isola dei Nuraghi

GRAPE VARIETY: Cannonau 75%, Monica, Carignano, Bovale 25%

PLACE OF ORIGIN: Locoe valley

CLIMATE: Mediterranean

SOIL: decayed granite

ALTITUDE: 300 meters a.s.l.

YIELD: 50 quintals per hectare

VINEYARD AGE: 30 years old

VINES TRAINING SYSTEM: spurred cordon & guyot

HARVEST: end of September

VINIFICATION: The grapes are rigorously picked by hand in boxes. After the destemming and a sort maceration on the skins, the grapes are pressed gently. The fermentation is done in stainless steel tanks.

MATURATION: stainless steel tanks

BOTTLING: 6 months after the harvest

ALCOHOL: 14,5%

AGING POTENTIAL: 5 years

SERVING: 18°

BOTTLE SIZE: 0,75 L



CANTINE
DI ORGOSOLO