

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



750ml



1500ml

Terre forti di rossa argilla e ricche di ferro, esposte al sole e al vento, imprimono una particolare fierezza al grande carattere del cabernet che qui si unisce a uno dei più prestigiosi vitigni autoctoni, dando vita a un rosso pieno, asciutto e armonico, di elegante struttura.

