



## TURRIGA

### ECCELLENZE

#### CLASSIFICAZIONE

Vino rosso a Indicazione Geografica Tipica Isola dei Nuraghi.

#### PROVENIENZA

Tenuta Turriga in agro di Selegas - Piscina Trigus, 230 metri circa sul livello del mare.

#### SUOLO

Calcereo medio, un po' ciottoloso e sassoso, strati rocciosi disgregati.

#### UVAGGIO

Cannonau, Carignano, Bovale sardo, Malvasia nera.

#### CLIMA

Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati molto calde e ventilate.

#### VENDEMMIA

Manuale, prime ore del mattino.

#### VINIFICAZIONE

Attenta selezione delle uve. Fermentazione a temperatura controllata 28-32 °C. Macerazione di circa 16-18 giorni con buon utilizzo della tecnica del delestage.

#### INVECCHIAMENTO

18-24 mesi in barriques nuove di rovere francese.

#### AFFINAMENTO

Per 12-14 mesi in bottiglia.

#### CARATTERISTICHE

Colore: rosso rubino intenso.

Olfatto: presenza di bouquet ricco e complesso.

Gusto: rdi grande struttura, equilibrato, fine e persistente. Indice di "souplesse" molto elevato.

#### CONSERVAZIONE

Ambiente temperatura 18 °C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale.

#### SERVIZIO

Calice con imboccatura larga e buona altezza, temperatura 18 °C.

#### ABBINAMENTI

Abbinamenti: cinghiale in umido, selvaggina da pelo, carni rosse speziate, pecorino sardo stagionato.

#### FORMATO

0,75 L, 1,5 L, 3 L

#### CLASSIFICATION

IGT (Typical Geographical Indication) red Isola dei Nuraghi.

#### PLACE OF ORIGIN

Turriga estate in the countryside of Selegas-Piscina Trigus, 230 metres above sea level.

#### SOIL

Medium limestone composition, some pebbles and stones, loose rocky layers.

#### GRAPE VARIETIES

Cannonau, Carignano, Bovale Sardo, Malvasia Nera.

#### CLIMATE

Mediterranean, mild winters, limited rainfall, very hot and windy summers.

#### HARVESTING

By hand, in the early morning.

#### VINIFICATION TECHNIQUE

Painstaking selection of the grapes. Fermentation at controlled temperature 28-32°C.

Maceration for about 16-18 days with good use of the delestage technique.

#### AGING

18-24 months in new French oak barriques.

#### REFINING

For 12-14 months in the bottle.

#### TASTING NOTES

Colour: Intense ruby red.

Nose: rich, complex bouquet

Palate: very well structured, balanced, fine and persistent. Very smooth.

#### FOOD MATCHES

Stewed boar, furred game, spicy red meats, mature Sardinian pecorino cheese.

#### SIZE

0.75 lt, 1.5 lt, 3 lt