



TENUTE
FALADAS

NANNIEDDU

NEBBIOLO LIMITED EDITION

COLLI DEL LIMBARA

I.G.T.

Classificazione: rosso nebbiolo ad indicazione geografica tipica

Zona di produzione: vigneti del territorio di Luras-Calangianus con produzione di 50 ql / Ha e viti allevati a spalliera 2-3 grappoli per ceppo

Tecnica di produzione: vinificazione in rosso classica, che si prolunga per oltre 20 giorni a contatto con le vinacce per entrare tutto il suo potenziale polifenolico

Uve: nebbiolo 100%

Colore: rosso con sfumature granate

Profumo: rosa passita, mora matura e prugna

Sapore: caldo e armonico con sentori complessi di frutta rossa e sfumature vanigliate – caldo vigoroso dal sapore pieno, con sentori di confettura di mora e prugna

Tenore alcolico: 14,00 % vol.

Acidità totale: 6,00

Accostamenti gastronomici e servizio: arrosti di carne, formaggi di media lunga stagionatura -servire sui 18°C

Maturazione presso il produttore: da 18 mesi

Invecchiamento: sopporta bene un invecchiamento di 10-12 anni

100% SENSORY SECURED CORK

