



**Perdixi - I.G.T. Isola dei Nuraghi Rosso**

<b>Uvaggio</b>	Bovale sardo 50%, Cannonau 25%, Carignano 25%
<b>Esposizione</b>	Il vigneto dedicato alla sola produzione di <i>Perdixi</i> è di circa 2 ettari e situato ad una altitudine di 350 m slm.
<b>Tipo di suolo</b>	Medio impasto, con buona componente di sabbia ed argilla e buona presenza di scheletro, ricco in minerali.
<b>Densità di impianto</b>	5600 ceppi/ettaro
<b>Sistema di potatura</b>	Guyot e cordone speronato
<b>Vendemmia</b>	È effettuata a partire dalla seconda metà di Settembre, esclusivamente manuale con piccole cassette di raccolta, massimo 18 kg a cassetta.
<b>Trasformazione</b>	All'arrivo in cantina le uve sono diraspate, pigiate e indirizzate alle rispettive vasche di fermentazione.
<b>Tini di fermentazione</b>	Vasche in acciaio inox da 50 hl con controllo della temperatura
<b>Fermentazione</b>	La fermentazione si protrae per circa 20-25 gg a temperatura controllata, evitando di salire sopra ai 27 °C. Il contatto con le bucce viene prolungato per favorire una maggiore estrazione di componenti fondamentali a creare la grande struttura di questo vino.
<b>Alcool</b>	14,0% alc./vol.
<b>Acidità totale</b>	5,50 g/l
<b>pH</b>	3,4
<b>Abbinamenti</b>	Carni rosse, piatti elaborati, formaggi stagionati.
<b>Temperatura di servizio</b>	16-18 °C