



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

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