



CANTINA OLIENA



LANAITTO ISOLA DEI NURAGHI IGT

CLASSIFICAZIONE

Vino Rosso IGT "ISOLA DEI NURAGHI"

UVAGGIO

Uve autoctone

IVIGNETI DEL LANAITTO

Situati nel Comune di Oliena e nei comuni limitrofi. I vigneti sono mediamente vigorosi e produttivi. Le forme di allevamento sono ad alberello e a spalliera.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La vinificazione è condotta a temperatura controllata di 24°C. La macerazione prefermentativa a freddo di 48 ore segue quella fermentativa che mediamente dura 10 giorni. Frequenti follature e rimontaggi assicurano un'ottimale estrazione del colore e degli aromi contenuti nelle bucce. L'affinamento prosegue in vasche di cemento e acciaio dove la micro ossigenazione controllata favorisce la conservazione di delicate note fruttate e floreali.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Microfiltrazione ed utilizzo di gas inerte.

LA DEGUSTAZIONE

Vino giovane dalla spiccata vivacità del colore. Rosso intenso con riflessi violacei. Al naso sprigiona delicati sentori floreali di rosa e viola accompagnate da note di frutta rossa di sottobosco. In bocca l'evidente nota acida ed il tannino pronunciato ma morbido denotano la giovinezza del vino. Si consiglia di consumarlo entro 2 anni dalla data di imbottigliamento. Grado alcolico 14% vol
Servire alla temperatura di 15-18°C

ABBINAMENTI

Vino rosso da tutto pasto. La sua versatilità permette di abbinarlo con antipasti di salumi, primi e secondi piatti della tradizione mediterranea e con piatti di pesce grasso conditi con sughi e aromatizzati con spezie.

CLASSIFICATION

IGT "ISOLA DEI NURAGHI" red wine

MIXTURE OF GRAPES

Native grapes

THE VINEYARDS OF THE LANAITTO

Located in the town of Oliena and surrounding area, the vineyards are medium-vigorous and productive. The farming system is with small trees and espalier.

VINIFICATION AND REFINING

Vinification is carried out at a controlled temperature of 24°C. Pre-fermentative cold maceration for 48 hours follows the fermentative maceration, which generally lasts for 10 days. Frequent milling and pumping ensure an ideal extraction of the colour and aromas contained in the skins. Refining continues in steel and cement tanks, where the controlled micro-oxygenation helps preserve the delicate floral and fruity notes.

BOTTLING AND STORAGE

Micro-filtration and use of inert gas. It is advisable to store the bottles in a cool and dark place.

TASTING

Young wine with a strong bright colour. Intense red with purple tinges. It delivers delicate rose and violet sensors to the nose, accompanied by red, wild berry notes. In the mouth, the clear acid note and a pronounced but soft tannin are indications of the wine's young age. Recommended to be consumed within 2 years from bottling.
Alcohol by volume: 14%.
Serving temperature: 15-18°C.

FOOD COMBINATIONS

Red wine for all dishes. Thanks to its versatility, it can be matched with cold cut starters, first and second courses from the Mediterranean tradition and with rich fish dishes accompanied by sauces and spices.



CANTINA OLIENA SOC. COOP. AGRICOLA

Via Nuoro, 112 - 08025 Oliena (NU) - Sardegna - Italia - Tel/Fax +39 0784 287509

info@cantinasocialeoliena.it - www.cantinasocialeoliena.it