

ALGHERO ROSSO LIQUOROSO RISERVA DOC ANGHELU RUJU

Uvaggio	Vitigno autoctono 100%
Origine	Alghero
Sistemi d'allevamento	Cordone speronato
Densità d'impianto	4000 ceppi/ha
Resa	90 q.li/ha
Età media delle viti	20 anni
Appassimento	Appassimento delle uve al sole
Vinificazione	Fermentazione a temperatura controllata da 18° C a 28°C che si blocca con l'ausilio del freddo a 100 g/l di zuccheri residui.
Affinamento	In acciaio inox per i primi 6 mesi, a seguire in botti di rovere per minimo 7 anni
Fermentazione Malolattica	Si
Grado alcolico	18,5%
Zuccheri residui	102 g/l
Acidità totale	5,20 g/l



750ml

Ottenuto con gesti antichi e ancestrali, l'Anghelu Rujù proviene da uve cannonau lasciate ad appassire al sole per 15 – 20 giorni, su telai di canne sollevati dal suolo ricoperti ogni notte e in caso di maltempo. Sottoposto a fortificazione prima del lungo affinamento in botte, è espressione autentica del territorio e prende il nome da un sito archeologico scoperto nel 1903 all'interno delle tenute. Vino da meditazione, straordinariamente versatile in accompagnamento a formaggi e cioccolato, ha colore rosso granato con riflessi aranciati, profumi di confettura di more e frutti di bosco appassiti, cenni di tabacco e cacao. Ricco, di grande spessore e morbidezza al palato, ha fine bocca impareggiabile dai carezzevoli richiami speziati.

