

## ALGHERO ROSSO LIQUOROSO RISERVA DOC ANGHELU RUJU

<b>Uvaggio</b>	Vitigno autoctono
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	4000 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	20 anni
<b>Appassimento</b>	Appassimento delle uve al sole
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata che si blocca con l'ausilio del freddo a 100 g/l di zuccheri residui
<b>Affinamento</b>	In acciaio inox per i primi 6 mesi, a seguire in botti di rovere per minimo 7 anni
<b>Fermentazione Malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	18.5 %
<b>Zuccheri residui</b>	102 g/l
<b>Acidità totale</b>	5.2 g/l



750ml

Ottenuto con gesti antichi e ancestrali, l'Anghelu Rujù proviene da uve autoctone 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.

