

## 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.

