

## SARDEGNA ALGHERO ROSSO DOC

# TANCA FARRÀ

<b>Uvaggio</b>	Cabernet sauvignon e il più importante vitigno autoctono della Sardegna
<b>Origine</b>	Alghero
<b>Sistemi d'allevamento</b>	Cordone speronato
<b>Densità d'impianto</b>	5050 ceppi/ha
<b>Resa</b>	90 q.li/ha
<b>Età media delle viti</b>	13 anni
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione a temperatura controllata
<b>Affinamento</b>	12 mesi in legno: una parte in barrique francesi di secondo impiego e una parte in botte grande. Segue affinamento in bottiglia di circa 3 mesi
<b>Fermentazione malolattica</b>	Si
<b>Grado alcolico</b>	13.5 %
<b>Acidità totale</b>	5.2 g/l



Colore rosso rubino con delicate nuance violacee. Al naso vivaci le note di frutta rossa matura su cui spicca la marasca. Piacevole l'intrigante e mediterranea speziatura, che spazia tra il balsamico da pianta di mirto e il dolce del tabacco. Avvolgente l'ingresso in bocca, ottimo il bilanciamento tra la calda alcolicità e la sostenuta sapidità "marina". Il persistente nerbo acido, che fa da colonna portante del vino, ne garantisce la sua buona longevità. Lungo nella parte gustativa retro-nasale, con in chiusura la piacevole e delicata nota di vaniglia da rovere.

