

TENUTA

ASINARA®



HERCULIS

La mitologia narra che Ercole, nel 2280 a.C., dopo la sua decima fatica, si rifugiò nell' Isola dell'Asinara. Divenne Re dei sardi e l'Asinara fu chiamata Herculis Insula.



Classificazione: Vino Rosso IGT Isola dei Nuraghi

Uvaggio: Grenache, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero di Bottiglie: 25000

Comune di produzione: Sorso (SS)

Altitudine: 70 mls

Resa per ettaro: 55 qli/ha

Sistema di allevamento: Cordone Speronato

Densità di impianto: 5681 ceppi/ettaro

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve integre, cernita grappolo, soffice diraspatura, cernita acino, macerazione pre-fermentativa a freddo, macerazione fermentativa sulle bucce (circa 20 giorni)

Affinamento: In acciaio per 6 mesi, in barriques di secondo passaggio per 12 mesi e in bottiglia per altri 6 mesi

Colore: Rubino vivo e impenetrabile

Profumo: Frutti rossi, macchia Mediterranea e spezie si fondono in un bouquet ricco e complesso

Sapore: Sapido, ben equilibrato con buona freschezza e tannini fini e persistenti, gradevole finale con ritorni vegetali

Alcool: 15 % vol.

Acidità totale: 5,8 gr/l

Estratto secco: 30,5 gr/l

Zuccheri residui: 1,8 gr/l

Tipo di suolo: Medio impasto – sabbioso, con discreta presenza di scheletro

Epoca Vendemmiale: 2° e 3° decade di settembre