

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 Isola dei Nuraghi IGT.

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc Grenache.

Numero di Bottiglie: 25.000

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 70 mt slm

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

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 55 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella 2° o 3° decade di Settembre.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di cella frigo. Cernita dei grappoli, diraspatura soffice, cernita degli acini. Macerazione fermentativa a freddo sulle bucce per 20 giorni in acciaio alla temperatura di 24°C.

Affinamento: In acciaio per 6 mesi, in barriques di rovere francese di secondo passaggio per 12 mesi ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Colore: Rosso rubino intenso con unghia porpora.

Profumo: Un concerto di frutti rossi, macchia mediterranea e spezie per un bouquet ricco e complesso.

Sapore: Sapido, ricco e fruttato, con acidità idonea a sostegno dell'alcolicità. Tannini vellutati, fini e persistenti. Finale lungo ed appagante.

Acidità totale: 5,8 gr/l

Estratto secco: 30,5 gr/l

Zuccheri residui: 1,8 gr/l

Alcool: 15 % vol.