

## Padres

### Isola dei Nuraghi IGT Rosso



Padres 2008 Gran menzione VINITALY 2010

Padres 2011 Primo classificato Vinisole 2012

Padres 2012 Wine & Sardinia 2014 Diploma di merito B'nu terza edizione Diploma di merito

Nel cuore dell'Anglona in una cornice di nuraghi chiese romaniche e domus de janas nasce Padres Vino di corpo, vigoroso, rosso rubino da profumi intensi che offrono un bagaglio olfattivo semplice ma unico. Ampio e vellutato, di grande struttura e persistenza aromatica.

**Vitigni:** I cloni vengono selezionati con estrema cura tra cui il rinomato **BOVALE** (Muristellu) per ottenere la massima espressione del territorio.

**Zona di produzione:** (Sassari) Anglona Sardegna, Italia. Composizione del suolo: terreni tendenzialmente sciolti e di medio impasto con una buona base calcarea, ottimo il drenaggio durante tutto l'arco dell'anno.

**Altitudine:** 200 metri sul livello del mare.

**Clima:** sempre ventilato, temperato caldo in estate con decise escursioni termiche tra il giorno e la notte, mai particolarmente rigido in inverno e mitigato dalle correnti marine.

**Produzione per ettaro:** 70-80 q.li/ha.

**Forma di allevamento:** Cordone speronato.

**Densità di impianto:** 4000 piante /ha

**Data di raccolta:** seconda settimana di settembre.

**Vinificazione:** le uve ben mature vengono raccolte manualmente, dirasbate, pigiate e lasciate macerare in serbatoi termocondizionati. In questa fase i frequenti, ma brevi rimontaggi favoriscono il passaggio nel mosto dei composti più nobili e dolci.

**Affinamento:** 8-9 mesi in serbatoio d'acciaio.

**Evoluzione in bottiglia:** 7-10 anni.

**Colore:** rosso molto intenso con riflessi granati.

**Bouquet:** intense note fruttate di more, amarena e mirto. Fragante ed avvolgente regala delicate sfumature aromatiche di spezie eucalipto e fiori appassiti.

**Gusto:** ampio e vellutato di grande struttura e persistenza aromatica.

**Abbinamenti:** formaggi di media e lunga stagionatura, prosciutto, spek, arrostiti di carne rossa, maialetto, cinghiale, filetti alla brace lepre, agnello, anatra al forno, germano arrostito. Servire in ampi calici a 18 °C.

