

## Ultana



### Isola dei Nuraghi IGT Rosso

Ultana 2008 Medaglia d'oro VINISOLE 2009  
Diploma di Gran Menzione VINITALY 2011  
Ultana 2009 Medaglia d'oro VINISOLE 2010  
Medaglia d'oro VINANGLONA 2010  
Ultana 2010 Medaglia d'oro VINISOLE 2011  
B'nu prima edizione Diploma di Merito  
Ultana 2011 Primo classificato Vinisole 2012  
Wine & Sardinia 2014 Primo Classificato  
Vinanglona 2014 Primo Classificato  
B'nu terza edizione Diploma di Merito

Dopo un anno di affinamento in barrique di rovere francese, nasce Ultana, vino dal colore rosso impenetrabile. Dal gusto ricco, caldo e morbido, straordinariamente lungo con tannini di rare eleganza. Pregiato imponente equilibrato sviluppa armonia fra vista olfatto e gusto.

**Vitigni:** Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot.

**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:** 150 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:** 45-55 q.li/ha.

**Forma di allevamento:** Cordone speronato.

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

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

**Vinificazione:** i grappoli vengono raccolti a mano e posti in piccole ceste di massimo 15 Kg l'una. Segue la diraspapigiatura e l'inizio della fermentazione alcolica sino alla completa fusione delle sostanze polifenoliche contenute nelle bucce nel mosto.

**Affinamento:** 12-15 mesi in barriques di rovere francese a grana molto fine delle foreste di Allier e Tronçais.

**Evoluzione in bottiglia:** 10-13 anni.

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

**Bouquet:** Note evolute e complesse: prugne e mirtilli, spezie dolci di alloro, pepe bianco, liquirizia e cioccolato.

**Gusto:** ricco, caldo e morbido, straordinariamente lungo, tannini di rara eleganza.

**Abbinamenti:** si abbina con tutta la cucina regionale sarda dai primi piatti ai secondi a base di carne rossa: arrostiti, carni alla griglia, maialetto, capretto, agnello. Formaggi di media e lunga stagionatura. Ideale da meditazione da servire in ampi calici a 18-20 °C. Scaraffare prima di servire.