



TENUTE FARAGÒ

Bovale

Isola dei Nuraghi IGT

VITIGNO 100% Bovale. Importante vitigno autoctono sardo a bacca rossa, in passato spesso utilizzato in blend con altre uve. Negli ultimi anni riscoperto e valorizzato in purezza. La sua coltivazione è maggiormente concentrata nel centro-sud dell'isola.

TERRENO di natura prevalentemente sabbiosa.

ESTENSIONE VIGNETO 1 ha

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot.

VINIFICAZIONE le uve raccolte a mano in cassetta vengono pigiate delicatamente; dopo una macerazione pre-fermentativa a freddo, fermenta in vasche di acciaio per circa 10 giorni a 25°C, con continui rimontaggi per agevolare l'estrazione delle sostanze nobili della buccia.

AFFINAMENTO affina in vasche di acciaio inox per circa 7 mesi; imbottigliato giovane esalta i profumi e la struttura tipici del vitigno.

DESCRIZIONE colore rosso rubino intenso, con leggeri riflessi violacei. Il naso è intenso, complesso e presenta sentori di frutta rossa e di macchia mediterranea. Il vino è secco e di grande struttura. Pieno, intenso, caldo e di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI antipasti di terra, taglieri di salumi e formaggi stagionati; carni rosse e cacciagione.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16-18 °C

WWW.TENUTEFARAGO.IT





TENUTE FARAGÒ

CONTACTS

PAOLO FARAGÒ

T. 346 9700262

PAOLOFARAGO@TENUTEFARAGO.IT

SALES

SALES@TENUTEFARAGO.IT



TENUTEFARAGO.IT



SERDIANA - 09040 SU - 39.347058, 9.146093

