



CORONA RUIA

lenta Vendemmia®



YULE

PRENDE IL NOME DA "YULE " FESTIVITA' DELL' ANTICO CALENDARIO, CHE COINCIDE CON IL SOLSTIZIO D'INVERNO NEL MESE DI DICEMBRE. UN MOMENTO CHE NASCONDE DENTRO DI SE' I SEMI DI RINASCITA DELLA PRIMAVERA, CON L'AUMENTO DELLE ORE DI LUCE, LA NATURA SI PREPARA AL RISVEGLIO.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE: IGT ISOLA DEI NURAGHI

VITIGNO: BLEND DI UVE

ANNO DI PRODUZIONE: 2023

AREA DI ORIGINE: REGIONE SARDEGNA- LOCALITA' SORSO

ORIGINE UVE: VIGNETI DI PROPRIETA'

RESA PER ETTARO: 50 Q.LI/HA

ETÀ DEI VIGNETI: OLTRE 25 ANNI

VENDEMMIA: INIZIO OTTOBRE.

NOTE TECNICHE:

FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO: IN ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA.

GRADAZIONE: 12,5% VOL.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: ROSA CERASUOLO INTENSO

OLFATTO: I PROFUMI SONO INTENSI, COMPLESSI E DI GRAN FINEZZA CHE RIEVOCANO LA FRUTTA FRESCA A BACCA ROSSA, CILIEGIA E FRAGOLA CON NUANCE DI AGRUMI E ROSA SEGUITI DA ESILI NOTE SALMASTRE.

GUSTO: PIENO E AVVOLGENTE DALLA SPICCATA SAPIDITA', AL SORSO E' D'IMPATTO, BEN EQUILIBRATO E PERSISTENTE.

ABBINAMENTI: CAPACE DI ACCOMPAGNARE I PIATTI CON GRANDE VERSATILITA', SI SPOSA BENE CON PIETANZE A BASE DI PESCE, ANTIPASTI DI TERRA, RISOTTI E CARNI ALLA GRIGLIA.



Soc. Agr. tenute mereu srl
LOC. PEDRAS DE FOGU - 07037
SORSO sassari - sardegna - italia

www.coronarua.it