

Denominazione: Bovale IGT Isola dei Nuraghi

Vitigno: 100 % Bovale (sinonimo
Bovaleddu)

Numero di bottiglie prodotte: 3700
Bottiglie

Zona di produzione: Carloforte.

Resa per ettaro: 70 quintali a ettaro

Affinamento: 6 mesi in vasca in acciaio a
temperatura controllata

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi porpora

Al naso: complesso e avvolgente,
speziatura di pepe nero e alloro, note di
prugna, ciliegia e more in confettura.

In bocca: snello ed elegante, di ottima tannicità, sapido e
fresco, di lunga
persistenza.

Abbinamenti: Si abbina bene a piatti a base di carne rossa, selvaggina e
pesci grassi come il tonno. Ottimo con insaccati, funghi e formaggi di
media/lunga stagionatura.

Titolo alcolometrico: 14,5%

