

U TABARKA®

Denominazione: Bovale IGT Isola dei Nuraghi

**Vitigno: 100 % Bovale (sinonimo
Bovaleddu)**

**Numero di bottiglie prodotte: 6000
bottiglie**

**Zona di produzione: Carloforte, vigneti in
località Gioia**

Resa per ettaro: 70 quintali a ettaro

**Affinamento: 6 mesi in vasca in acciaio a
temperatura controllata e successivi 2
mesi in bottiglia**

**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%

