

SURRAU
I.G.T. ISOLA DEI NURAGHI

Surrau



Ottenuto dalla vinificazione di uve autoctone sarde. Il contatto bucce/mosto avviene in vasche di acciaio inox per circa una settimana a temperatura controllata intorno ai 25°C, con quotidiani rimontaggi e follature. Affina in vasche di acciaio e per alcuni mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Olfatto: bouquet intenso, persistente, con sentori di frutta matura.

Gusto: caldo, con un buon equilibrio acido-tannico, buona struttura e persistenza gustativa.

Alcol:	14%
Acidità titolabile:	5,4 g/l
Estratto secco:	31,0 g/l
Zuccheri residui:	<2 g/l
Ph:	3,7
Formato:	0,5 l - 0,75 l - 1,5 l - 3 l



SURRAU srl - SOCIETÀ AGRICOLA
s.p. Arzachena - Porto Cervo
07021 Arzachena (OT) Italia
tel. +39 0789 82933 - fax +39 0789 81096
info@surrau.it - www.vignesurrau.it

