

TÌROS

La Regione Sardegna con i suoi scenari unici e paesaggi incantati, non è solo terra per grandi vini rossi da uve autoctone, ma è oggi riconosciuta anche per il grande valore del proprio terroir, ideale per la coltivazione di varietà sia nazionali che internazionali, in grado di dar vita a vini di straordinaria struttura ed eleganza, come Tìros. Uve che la cantina lavora con cura per ottenere un blend armonico e persistente. Un vino importante e da lungo affinamento, che non poteva mancare per completare, con il suo prestigio, la ricca gamma dei vini prodotti a Siddùra.

NOMEN EST OMEN: TÌROS (Etrusco) – Vino

Classificazione:	Colli del Limbara IGT
Varietà:	Sangiovese e Cabernet Sauvignon
Anno di produzione:	2016
Area di origine:	Nord-est, Regione Sardegna (Italia)
Suolo:	Sabbiosi da disfacimento granitico e ciottoli
Altimetria:	300 m slm
Resa per ettaro:	55 q.li/ha
Forma di allevamento:	Guyot e cordone speronato
Densità di impianto:	5600 piante/ha
Vinificazione:	Le migliori uve raccolte a mano, vengono diraspate e lasciate macerare per alcune settimane in serbatoi di acciaio, dove il vino svolge l'intera fermentazione alcolica. Al termine viene travasato in piccoli fusti in cui completa la fermentazione malolattica e negli stessi affina fino al momento dell'assemblaggio.
Temperatura di fermentazione	24-26 °C.
Tipo di fermentazione/macerazione:	lunga macerazione
Maturazione:	<i>Sur lies</i>
Periodo di imbottigliamento:	Estate 2019
Gradazione alcolica:	14,5% vol
Capacità evolutiva:	Più di 10 anni
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	
- Colore:	Rosso intenso
- Olfatto:	Fine e opulento, con un bouquet complesso di note speziate, frutti rossi e confettura di more
- Sapore:	Pieno e vellutato, di grande eleganza, con morbidi tannini che donano piacevolezza, intensità e corpo
Conservazione:	Servire ad una temperatura di 16-18 °C.

