



AMJONIS

ISOLA DEI NURAGHI
I.G.T.
ROSSO

AMJONIS è un Carignano con aggiunte di Cabernet Sauvignon e Merlot, uve provenienti dal Sulcis nel sud della Sardegna, con le quali, sapientemente abbinate alle nostre coltivate in Gallura, abbiamo ottenuto questo vino di colore rosso rubino cupo e dai gradevoli riflessi violacei.

Vino dal sapore secco, ampio ed elegante di piccoli frutti rossi maturi, spezie e liquirizia, al palato l'**AMJONIS** si presenta pieno, concentrato, caldo, morbido e di lunga persistenza.

Il processo di vinificazione viene svolto con una macerazione fermentativa con le bucce di 15 giorni a temperatura controllata in vasi di acciaio inox.

Scheda Tecnica

Classificazione: Isola dei Nuraghi I.G.T. - Rosso.

Varietà: Carignano - Cabernet Sauvignon - Merlot.

Comune di produzione: Gallura - Sulcis.

Suolo: Sabbioso, disfacimento granitico.

Vendemmia: Fine Settembre, prima decade di Ottobre.

Vinificazione: Macerazione fermentativa di 15 giorni in vasi di acciaio inox.

Affinamento: In vasi di acciaio inox.

Caratteristiche

Colore: Rosso rubino cupo con riflessi violacei.

Olfatto: Ampio ed elegante di piccoli frutti rossi maturi, spezie e liquirizia.

Gusto: Pieno, concentrato, caldo, morbido di lunga persistenza.

Servizio & Abbinamenti

Servizio: Temperatura 16-18°C

Abbinamenti: Carni rosse, selvaggina, formaggi e piatti tipici.