Limbaresu - IGT Colli del Limbara

Il Limbaresu è il primo vino rosso sardo (da uve Nebiolo di Luras), ad essere affinato in un serbatoio di granito, della tipologia "Ghiandone" del Monte Limbara, attraverso un processo di vinificazione rispettoso della tradizione ma con la consapevolezza dell'enologia moderna.



Limbaresu è il nome con il quale nostro nonno chiamava il vento proveniente da sud e quindi dal Limbara.

Vendemmia: Manuale in cassette nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione: La fermentazione è spontanea e avviene interamente in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove svolge anche la fermentazione malolattica. Macerazione di 10-12 giorni.

Affinamento: Il vino viene trasferito nel serbatoio in pietra, dove affina sulle fecce, acquisendo complessità e carattere, per poi essere lievemente filtrato e imbottigliato, proseguendo l'affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica:
Annata 2024 - 13% vol

Temperatura di servizio: 14-16°C

Bottiglie prodotte: 650 ca

Note sensoriali: Di colore rosso rubino, al naso emergono note profonde e minerali, che evocano la pietra focaia e la polvere da sparo. Il bouquet si apre con la balsamicità, rivelando aromi complessi e avvolgenti di frutti rossi maturi, propoli e leggeri accenni di spezie scure. Il sorso si distingue per la sua struttura solida e avvolgente, con una freschezza che sottolinea la purezza del territorio. Le note salmastre richiamano l'influenza delle brezze marine. In bocca, il vino offre un piacevole equilibrio con una importante tannicità che si fonde armoniosamente ad una morbidezza setosa e una vivace acidità.



Abbinamenti consigliati:

Perfetto con la tartare di pecora sarda con olio EVO e timo, accompagna con carattere la fregula tostata ai funghi porcini e rosmarino; esalta l'aromaticità dell'agnello allo spiedo o al mirto; sorprende in abbinamento al tonno scottato al sesamo con leggera riduzione balsamica; chiude con eleganza su Fiore Sardo DOP.

LA GRANITICA | via xx settembre 6 – 07025 Luras (SS) | lagranitica@gmail.com | Andrea +39 348 276 9621
P.iva 02398910907 | C.F. DDSGRG84L19G203F | Pec: giorgio.addis@pecprivata.it

SEGUICI SU INSTAGRAM!

@LA_GRANITICA