

AVRA 2010

Classificazione		IGT - Isola dei Nuraghi	
spiegazione di etichetta(storia,motivo di scelta,significato)		Influenza di un vento (AVRA) fresco che favorisce la maturazione delle uve utilizzate per la produzione dell'omonimo vino.	
prima annata		2001	
gradazione alcolica		16	
varietà di uve		cannonau + altre rosse autoctone	
età di vite		10 anni	
commento di degustazione/commento di enologo)	colore	rosso scuro, profondo.	
	profumo	tipico da macchia mediterranea con caratteristiche di frutta matura	
	gusto	strutturato non opulento come dolcezza, in grado di mantenere inalterate le singole caratteristiche tipiche del passito	
	abbinamento(i piatti italiani e quelli locali)	consigliate crostate a base di frutti rossi (more)	
tipo di vino		rosso	
descrizione delle uve		varietà molto coltivata nella nostra regione, si adatta molto bene sui nostri suoli granitici e sabbiosi, grazie ai quali supportato da una vigoria sufficiente riesce a concentrare nelle uve e trasferire nei vini i suoi tipici profumi.	
descrizione del vigneto		Attenaza selezione dell'uva,a seconda delle annate: appassimento dei grappoli sulla pianta, torsione del rachide, vendemmia tardiva e maturazione ulteriore sui graticci	
vigneto proprio?		si	
superficie totale di vigna di qt vino		2	ha
resa media		3.500	kg / ha
resa (hl / ha)		16 hl\ha	hl / ha
densità di impianto (ceppo/ ha)/tipo di allevamento		5500	ceppo/ha - allevamento: cordone speronato
metodo di vendemmia		mano	
altitudine		350-370	m
caratteristica di terreno(vigneto)		suoli sub-acid o acidi, su matrice granitica, drenanti, sciolti, poveri di azoto e sostanza organica	
temperatura massima di estate		35 °C	°C
temperatura minimo di inverno		0°C	°C
quantità di precipitazione		700 mm	mm anno
quantità di produzione di qt vino		3500	bottiglie
VINIFICAZIONE			
tipo di vasca per fermentazione		piccoli tini in legno	
tempo di fermentazione		20 giorni	
sur lie		Si	Temperatura controllata a 26-27° C per 12 - 15 giorni
fermentazione malolattica		si	tipo di vasca: acciaio
tipo di affinamento		barriques di rovere francese	
tempo di affinamento in bottiglia		10	mesi
chiarificazione		Si	
filtrazione		leggera	