

# TÌROS

Classificazione:	IGT Colli del Limbara
Varietà:	Sangiovese 85%, Cabernet 15%
Anno di produzione:	2012
Comune di produzione:	Luras, Usini – Sardegna (Italia)
Suoli d'origine:	Tendenzialmente sabbiosi
Altimetria:	250/300 slm
Resa per ettaro:	55 q.li/ha
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità di allevamento:	5000 pianta/ha
Epoca di vendemmia:	Settembre
Vinificazione:	Le uve vengono raccolte a mano in cassette. Dopo la diraspatura il mosto fermenta in tini d'acciaio termo condizionati. La malo lattica avviene direttamente all'interno di barriques.
Temperatura di fermentazione:	24-26° C
Durata della fermentazione:	10-15 giorni
Affinamento:	12 mesi in barriques di rovere francese delle foreste di Allier e Trançaïs a grana fine
Epoca di imbottigliamento:	Primavera 2014
Gradazione alcolica:	14% vol
Capacità evolutiva:	Più di 12 anni
Colore:	Rosso rubino intenso
Naso:	Vino di grande spessore, i nobili tannini conferiscono una piacevolezza gustativa che dà a questo vino un'intensità ed una persistenza interminabile
Palato:	Al palato note di burro, morbido e saporito
Abbinamenti:	Paste tradizionali ben condite, trance di tonno alla brace, carni rosse alla brace, agnello in umido, formaggi stagionati



**SIDDÙRA**  
*Sardegna in purezza*

SOCIETÀ AGRICOLA SIDDURA SRL  
Localia Siddura Snc  
07020 Luogosanto (OT)  
SARDEGNA-ITALIA  
Tel. +39 079 65 73 027  
[info@siddura.com](mailto:info@siddura.com)  
[www.siddura.com](http://www.siddura.com)