



LIZZOS - ISOLA DEI NURAGHI I.G.T.

Classificazione: Vino da tavola rosso ad indicazione geografica tipica.

Zona di produzione: Vigneti con un'età media di circa 20 anni, siti nei territori collinari meglio esposti, con produzioni per ettaro intorno ai 50-60 quintali e viti allevate ad alberello e controspalliera.

Tecnica di Produzione: Vinificazione in rosso tradizionale, con macerazione delle vinacce per 10-12 giorni.

Uve: Cagnulari 90%, il rimanente 10% uve tradizionali.

Colore: Rosso rubino intenso, limpido.

Profumo: Ampio e intenso, il bouquet è complesso e di ottima intensità.

Sapore: Asciutto, sapido, di grande corpo con un buon equilibrio tannico e ottima persistenza gusto-olfattiva.

Accostamenti gastronomici e servizio: Il "Lizzos", può essere servito con i primi piatti dai condimenti saporiti e con sughi di carne. Ottimo con grigliate ed arrostiti di carni rosse e bianche e con le carni ovine e suine in umido ed arrosto. I formaggi che meglio si accostano sono quelli a pasta dura e molto stagionati. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima della mescolta e servire alla temperatura di 16-18 °C.

Invecchiamento: Può resistere oltre i 5-6 anni.