



LIÀNTI

Liànti è il Levante, l'est, dove sorge il sole. Ad est sono rivolte le vigne da cui provengono le uve del Liànti. È un blend dei principali vitigni autoctoni, fra cui Carignano, e Syrah, ottenuto dalla selezione delle uve dei vigneti più giovani. Vinificato in acciaio, è un autentico rosso di Capichera ma in un'interpretazione più schietta, che pur esprimendo immediatezza e freschezza rivela doti di grande qualità.

Prima annata prodotta: 2009

Vitigno: blend di Carignano, vitigno autoctono e Syrah

Denominazione di origine: IGT Isola dei Nuraghi

Vigneti: di proprietà

Sistema di allevamento: cordone speronato, alberello

Resa per ettaro: 60/70 q

Vendemmia: settembre

Fermentazione: fermentazione e macerazione in vasche d'acciaio per circa 3 settimane

Maturazione: acciaio e cemento

Potenziale di invecchiamento: medio/lungo

Note di degustazione

Colore: rosso con riflessi granati

Olfatto: si apre intenso con note fruttate e speziate, cannella, rabarbaro, gelatina di frutta nera, moka

Gusto: avvolgente con toni dolci di frutta matura e fine tannicità. Buon equilibrio e gradevolezza.

Temperatura di servizio: 15/16 °C