

DOMINARIU

SARDEGNA TERRALBA BOVALE D.O.C.
ROSSO



MELIS
*Vigneti e Cantine
in Terralba*

Nella tradizione contadina del Terralbesè il Dominariu rappresenta la tenuta principale dell'agricoltore. In omaggio a questa tradizione abbiamo dato il nome di "Dominariu" al nostro "Sardegna TERRALBA d.o.c." il vino principale della nostra produzione. Questo vino rappresenta la base della tradizione enologica del Terralbesè, facendo parte, di diritto, dei grandi vini classici della Sardegna. Il nostro "Dominariu" viene prodotto dalla selezione delle uve di varietà "Bovale" provenienti dai nostri vigneti di Uras, e Terralba. La metodologia di vinificazione del nostro "Dominariu" si caratterizza per la grande attenzione che dedichiamo alle macerazioni delle bucce nel mosto (durata e temperature) con i rimontaggi, frequenti e mai aggressivi. Il risultato è un vino di grande ampiezza, fragranza e colore.

NOTE VINICOLE

VITIGNO: Bovale in purezza.

SUOLO: alluvionale, povero di scheletro, sabbioso franco argilloso, ph sub acido.

VIGNETO: Pauli Onna Manna, impianto del 1985; sesto: m 2,50 x m 1 per un'estensione di 8,25 ha pari ad 33.000 cepp.

ALLEVAMENTO DELLE VITI E RESA CEPPO: impianto del 1998; sesto m2,50 x m1 per un'estensione di 2,20 ha pari a 8.800 ceppi. Spalliera a cordone speronato con 5/6 cornetti; gemme per ceppo 10/12; resa per ceppo 2 kg; resa ettaro 80 q.li; resa totale 836 q.li

VENDEMMIA: fine settembre: gradi bado 18-20, acidità totale 5,0-7,0 gr/lt, pH 3,55-3,6

VINIFICAZIONE

AMMOSTAMENTO: diraspatura e successiva pigiatura.

FERMENTAZIONE: macerazione a temperatura controllata, di 30 C0 per 10 giorni

CURE: Vinificazione tradizionale con rimontaggi frequenti ogni 6 ore per 15 minuti; decantazione naturale e successivi travasi dopo la svinatura.

AFFINAMENTO: In serbatoio in acciaio inox per 12 mesi e per 6 mesi in bottiglia.

IMBOTTIGLIAMENTO: in atmosfera di azoto. Tappo di sughero.

DATI TECNICI

GRADO ALCOLICO: grado alcolico: 13,5 %Vol.; acidità totale: 5,0-6,0 gr/lt in acido tartarico.

ZUCCHERI RESIDUI: 0,10 gr/lt.

CARATTERISTICHE

Colore rosso porpora intenso, profumi intensi di frutti di bosco maturi, gusto morbido, pieno, sapido e persistente. Il nostro Sardegna Terralba d.o.c. può essere conservato per 2/3 anni.

ABBINAMENTI

vino da tutto pasto: dai primi a base di pasta, alle carni rosse, ai formaggi ed ai salumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16/18° C.



gilibbo.com

AZIENDA AGRICOLA MELIS S.S. - SOCIETÀ AGRICOLA SEMPLICE

Via Santa Sua, 20 - 09098 TERRALBA (OR) - Sardegna - Tel. +39 0783 851.090 - melis.vini@tiscali.it - www.melisvini.it

Flavio Melis +39 389.802.17.10