



ACQUISTATO IL

"Amjonis" Rosso Isola Dei Nuraggi IGT 2022

2022

Calore e morbidezza



Svinando

Isola dei Nuraggi IGT Amjonis è un rosso giovane di pronta Beva. Un vino fortemente legato al suo territorio proposto qui da Tenute Tondini. Un vino che conquista con il suo carattere deciso e la sua bevibilità immediata. Amjonis è un blend di Carignano per il 90%, Merlot e Cabernet Sauvignon in parti uguali. I vigneti si trovano a circa 350 metri sul livello del mare, in una zona caratterizzata da un clima caldo e secco, mitigato dalle brezze marine. La vinificazione si svolge in acciaio, con una macerazione fermentativa di circa 15 giorni che permette di estrarre dalle uve colore intenso e aromi complessi. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso, con riflessi granati. Al naso il bouquet risulta ampio e avvolgente, con richiami di piccoli frutti rossi maturi, come ciliega e mora, note speziate di pepe nero e liquirizia. In bocca, invece, Amjonis conquista con il suo bel corpo, pieno e concentrato. Il sorso è accompagnato da una piacevole sensazione di calore e morbidezza. I tannini, ben evoluti, si integrano perfettamente con tutte le altre componenti del vino, dando vita a un equilibrio armonioso e a un finale persistente e piacevolmente fruttato. Si abbina bene a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Perfetto, in particolare, per accompagnare i piatti tipici sardi, come il maialino arrosto e il pecorino.

Situate nel suggestivo territorio dell'Alta Gallura, Tenute Tondini è una realtà vitivinicola a conduzione familiare che sin dalla sua fondazione nel 2004, ha saputo distinguersi per la qualità e l'originalità dei suoi vini. La cantina si trova a San Leonardo, tra i comuni di Luras e Calangianus, una zona conosciuta non solo per la produzione di eccellente Vermentino, ma anche per essere la principale area sarda di coltivazione del sughero. La famiglia Tondini si dedica con passione alla coltivazione dei 20 ettari di vigneti. Il Vermentino occupa la maggior parte della superficie vitata, riflettendo la vocazione naturale del territorio. Tuttavia, i vigneti ospitano anche altre varietà autoctone come il Moscato, il Cannonau e la Caricagiola, oltre a internazionali come Nebbiolo, Sangiovese e Dolcetto. I filari si trovano ad altitudini comprese tra i 300 e i 400 metri sul livello del mare, beneficiando di ottime escursioni termiche giornaliere che esaltano le caratteristiche aromatiche delle uve. La filosofia produttiva della famiglia si basa sul principio che la qualità del vino nasce innanzitutto in vigna. Per questo, le rese per ettaro sono volutamente limitate, garantendo una maggiore concentrazione e intensità dei sapori. In cantina, poi, l'obiettivo è assecondare e valorizzare ciò che il territorio offre, utilizzando tecnologie moderne per preservare il patrimonio aromatico dei vini durante la fermentazione. Per l'invecchiamento, invece, i bianchi riposano in acciaio inox, mentre i rossi maturano principalmente in botti di rovere, aggiungendo complessità e struttura.

La Vigna

Terreno Sabbioso, disfacimento granitico

**Esposizione
Allevamento** Controspalliera, Cordone speronato e Guyot

Densità imp. 4500

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Sardegna

Uve 90% Carignano, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Macerazione fermentativa di 15 giorni in vasi di acciaio inox

Sensazioni Ampio ed elegante di piccoli frutti rossi maturi, spezie e liquirizia. Al gusto, pieno, concentrato, caldo, morbido di lunga persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821