



VOICE OF VITA



BULLITA

BOVALE  
ISOLA DEI NURAGHI  
IGT

# BULLITA

## BOVALE - ISOLA DEI NURAGHI

Indicazione Geografica Tipica

**BULLITA** è stile di vita, stile di una vita selvaggia, fatta di mare, di onde, di sabbia, di pietre, di stagni, di flora e di fauna protette e ospitate da una terra nobile e antica, con i suoi profumi e sapori, come il nostro vino con i suoi sentori delicati, floreali e fruttati, sapientemente abbinati ad un gusto deciso e persistente, che ricordano i sapori forti delle terre mediterranee.

**Vino:** Bovale

**Denominazione:** Bovale IGT Isola Dei Nuraghi.

**Vitigno:** 100% Bovale. Importante vitigno autoctono sardo a bacca rossa, riscoperto e valorizzato in purezza solo negli ultimi anni.

La sua coltivazione è maggiormente concentrata nel centro-sud dell'isola. Varietà che viene spesso utilizzata in blend con altre uve, in purezza può esprimere pienamente le sue grandi caratteristiche organolettiche e strutturali.

**Terreno:** Si presenta di natura sedimentaria, impasto franco – sabbioso con presenza di argille.

**Estensione vignetto:** 3 Ha.

**Forma di allevamento:** Alberello e cordone speronato.

**Concimi:** Organico naturale tipo letame.

**Fitomarmaci:** Tradizionali; zolfo e rame.

**Diserbo:** Solo meccanico.

**Fermentazione:** Vinificazione in rosso. Dopo una macerazione prefermentativa di 5 giorni, le bucce rimangono a bagno ancora 10 giorni nel mosto in fermentazione ad una temperatura di circa 24 °C.

**Affinamento:** Affinamento di 6 mesi in vasca di cemento, al quale segue un affinamento in bottiglia per qualche mese prima di essere messo in commercio, volutamente giovane.

**Descrizione:** Colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei; al naso, intenso, complesso, presenta sentori fruttati, floreali e di macchia mediterranea. Al palato il vino è secco, fresco e di grande struttura. Il suo gusto pieno, intenso, caldo, è caratterizzato da un tannino a tratti austero nella sua giovinezza ma sempre elegante. La buona acidità e la spiccata sapidità donano a questo vino una grande persistenza.

**Abbinamenti:** Tagliere di salumi e formaggi stagionati, carni rosse, anche cacciagione. Da provare anche con piatti importanti a base di tonno rosso fresco.

**Grado alcolico:** 12% vol.

Temperatura  
di servizio



T.18/20° C.



PRODOTTO  
IN ITALIA  
PRODUCT OF ITALY

SARDEGNA  
SARDINIA



BULLITA  
STILE DI VITA

[www.bullita.com](http://www.bullita.com)

**BULLITA Stile di Vita**

**Address:** Kasteel Cannestraat 25/5037  
TA Tilburg/ The Netherlands

**Tel:** +31 (0) 612904486

**mail:** [sebastian@bullita.com](mailto:sebastian@bullita.com)