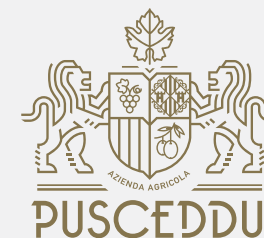




ALVU

ISOLA DEI NURAGHI · Bianco
Identificazione Geografica Tipica



VITIGNO

Selezione delle migliori uve del territorio provenienti da vigneti coltivati su terreni calcarei in vallate dal microclima ideale, con ventilazione in prevalenza di Maestrale.

CLASSIFICAZIONE

75 cl e | Isola dei Nuraghi I.G.T.

VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale con accurata selezione dei grappoli. Pressatura soffice e fermentazione a basse temperature controllate in tutte le fasi di lavorazione che garantiscono il mantenimento del prezioso e ricco bouquet.

La macerazione è condotta per circa 4-5 giorni per ottenere un'estrazione ottimale dei tipici aromi fruttati e marini. Affinamento in vasche d'acciaio per 6 / 7 mesi a temperatura controllata.

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Sentori floreali, fruttati di ananas, pesca, pera e litchis.

SAPORE

Al palato risulta fresco, morbido e sapido. Di sapore secco, leggermente amarognolo, con un leggero retrogusto di mandorla amara.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Cruditée di mare, piatti a base di pesce e crostacei.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 8-10°C.
Stappare poco prima della mescita.

