



IGT ISOLA DEI NURAGHI BIANCO PASSITO

VITIGNO

Uve bianche aromatiche tipiche della zona.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

ALLEVAMENTO DELLE VITI, DENSITÀ PER ETTARO

5.000 ceppi circa, controspalliera (potatura a *guyot*).

RESA UVA/ETTARO

30 q x ha, 10hl per ha.

VENDEMMIA

Manuale, con taglio a fine agosto del capo a frutto. La vendemmia avviene in selezione frazionata da fine agosto alla prima decade di settembre.

APPASSIMENTO

Le uve da giallo dorato acquisiscono un colore ocra fino al marrone e al nero. Qualora ci siano le condizioni per una muffa controllata, acquisisce riflessi celesti. Lo zucchero da 20 babo si concentra fino a 32/34 babo, generando un uvaggio di uve da passa a surmature che donano al vino tutti i caratteri caldi e solari dei vini del Mediterraneo.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, macerazione con inizio di fermentazione a temperatura di 16°C in acciaio, pressatura con torchietto manuale, proseguo molto lento della fermentazione fino al naturale arresto con un'elevata concentrazione di zuccheri.

MATURAZIONE

In acciaio per 8 mesi.

ESAME VISIVO

Giallo ocra carico.

ESAME OLFATTIVO

Ampio ventaglio di profumi mielosi, fiori bianchi appassiti, frutta secca.

ESAME GUSTATIVO

Note dolci e rimandi d'arancia candita e marmellata di albicocche, piacevole freschezza che ripulisce il palato e affianca la lunga persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grande in accompagnamento a dolci tipici sardi e formaggi erborinati, buon compagno di lettura, da provare su formaggio caprino con gocce di miele di corbezzolo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°-14° C.

