

# su'entu



## SU'LUCI Passito Isola dei Nuraghi IGT

### VITIGNO

Uve bianche aromatiche.

### INTRODUZIONE

Il Su'luci nasce da vigneti con un'esposizione Nord – ovest su terreni franco sabbiosi a un'altitudine di circa 200 mslm. Il sistema di allevamento è a guyot con una densità di impianto di 4500 piante/ha.

### VENDEMMIA

A metà agosto viene eseguito il taglio del capo a frutto, attuando anche una cernita dei grappoli più maturi e spargoli. Questa tecnica permette la disidratazione degli acini e la concentrazione degli zuccheri dove le uve dal colore giallo paglierino assumono colorazioni tendenti al dorato e al giallo ocra. In determinate annate si può sviluppare anche la botrite, una muffa controllata, che dona alle bucce riflessi tendenti al blu, favorendone la concentrazione degli zuccheri. La vendemmia avviene in selezione frazionata nelle ore più fresche del mattino a partire dalla metà di settembre.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pigia-diraspate e fatte macerare dove il mosto, dolcissimo e ricco di aromi, inizia a fermentare intorno ai 16 °C in serbatoi di acciaio. Dopo sette giorni di macerazione viene eseguita una pressatura soffice in atmosfera inerte e vengono separate le bucce dal mosto. La fermentazione continua lentamente fino al naturale arresto, dove la parte alcolica rimane in perfetto equilibrio con la parte zuccherina del vino.

### MATURAZIONE

La maturazione dura 8 mesi circa in serbatoi di acciaio inox.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Si accompagna ai dolci come la piccola pasticceria a base di crema pasticcera, come ai dolci secchi della tradizione sarda a base di mandorle. Da provare in abbinamento all'erborinato di pecora o alla Greviera di Ozieri.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

12-14 °C

### FORMATI

0,375 l

