



SU'LUNA

Bovale Passito Isola dei Nuraghi IGT

VITIGNO

Bovale

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna

CLIMA

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

TERRENO

Suoli sabbiosi situati a circa 300 m s.l.m., particolarmente vocati alla viticoltura e caratterizzati da esposizione a Sud.

SESTO DI IMPIANTO

Allevamento a Guyot, densità di 4.200 ceppi/ha e basse rese di produzione.

VENDEMMIA

A metà agosto viene praticato il taglio del capo a frutto, procedendo contestualmente alla selezione dei grappoli più maturi e spargoli.

Questa tecnica favorisce la disidratazione naturale degli acini e l'appassimento in pianta, che porta alla concentrazione degli zuccheri. La vendemmia è effettuata in raccolta frazionata, nelle ore più fresche del mattino, tra la fine di settembre e i primi di ottobre.

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

Le uve vengono pigia-diraspate e fatte macerare in tonneau aperti da 500 L di rovere francese. Il mosto, denso e ricco di aromi, fermenta a una temperatura controllata di circa 20-22 °C.

Dopo circa 15 giorni di macerazione si procede a una pressatura soffice in atmosfera inerte, separando le bucce dal mosto.

La fermentazione prosegue lentamente in acciaio fino al suo naturale arresto, raggiungendo l'equilibrio ideale tra componente alcolica e zuccherina. La maturazione avviene per circa 8 mesi in serbatoi di acciaio inox.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Perfetto con i dolci tipici sardi come il Pan'e saba di Sini, le classiche crostate con confettura di frutti rossi, gli amaretti e il torrone ricco di frutta secca.

Eccellente anche con formaggi erborinati o stagionati, come il Castelmagno di montagna. Per chi ama osare: ideale accostato al fegato di manzo alla griglia o alla cacciagione in salmi.

