



Su'Entu PASSITO ISOLA DEI NURAGHI

VITIGNO

Uve bianche aromatiche tipiche della zona.

ZONA DI PRODUZIONE

Sardegna.

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.

VINIFICAZIONE

Diraspa-pigiatura, macerazione con inizio di fermentazione a temperatura di 16°C in acciaio, pressatura con torchietto manuale, proseguo molto lento di zuccheri.

MATURAZIONE

In acciaio per 8 mesi.

ESAME VISIVO

Giallo oca carico.

ESAME GUSTATIVO

Note dolci e rimandi d'arancia candita e marmellata di albicocche, piacevole

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.

