



G'OCEANO ARVISIONADU

Ottenuto dalla storico e rarissimo vitigno autoctono Arvisionadu, da Albu Signatu degli antichi romani, nel vigneto di Luzzanas nel Goceano. Un Unicum presente solo in Sardegna, della quale racchiude i sapori e profumi più tipici e genuini. Rigorosamente vendemmiato a mano.

Classificazione : IGP Isola dei Nuraghi

Provenienza : Agro di Benetutti

Uvaggio : Arvisionadu 100%

Produzione : 60 quintali per ettaro

Clima : mediterraneo, piovosità media in primavera ed autunno, estati lunghe, calde e ventilate, forti escursioni termiche

Vendemmia: tradizionale manuale

Vinificazione: vinificazione in bianco

Maturazione: in cantina 6 mesi

Colore: giallo dorato, brillante

Olfatto : ampio, intenso, note di uva, di frutta a polpa bianca

Gusto : secco, pieno, caldo, nerbo e stoffa consistenti, caratteristico, equilibrato, armonioso, buona struttura particolarmente fine

Conservazione : temperatura costante 14°C, umidità 75%, luce controllata, bottiglia orizzontale

Servizio : calice slanciato di buona ampiezza, temperatura 10-12°C

