

ASSOLUTO

Isola dei Nuraghi
IGT



Un passito assolutamente sardo, ispirato alla tradizione dell'isola di accogliere gli ospiti con un bicchiere di vino dolce. Prodotto solo nelle migliori annate, è eccezionalmente raro.

Uve: Vitigni autoctoni tipici della zona a bacca bianca

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Guyot

Terreni e Giacitura: argillosi calcarei ricchi di scheletro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Le uve vengono fatte appassire naturalmente in vigna mediante un processo di surmaturazione sulla pianta per quindici giorni. Segue la vinificazione a temperatura controllata delle uve diraspate e pigiate, con l'innesto di lieviti selezionati. La fermentazione prosegue in tini in acciaio inox a temperatura controllata intorno ai 15° poi si procede a delle leggere chiarifiche. L'affinamento prosegue per sei mesi in acciaio inox con continui Bâtonnage, successivamente il vino verrà chiarificato e posto in bottiglia per completare l'affinamento in circa sei mesi.

Degustazione: Profumo ampio ed intenso, con evidenti note di fiori di acacia, di frutta matura, frutta secca e miele. Sapore morbido e concentrato, decisamente dolce e bilanciato da una buona acidità e nota sapida; buona persistenza gusto olfattiva.

Abbinamento e Servizio: Pasticceria secca a base di mandorle o noci, formaggi erborinati e un po' piccanti. Servire a 10°/12° stappando la bottiglia al momento della mescolata.