

# ENTEMARI

Isola dei Nuraghi  
IGT



Entemari significa “vento di mare,” un nome perfetto per questo vino ispirato dall’anima mediterranea della Sardegna. Un vino unico e complesso, ottenuto da vitigni autoctoni modellati dalla brezza del maestrale, che rimanda alle influenze marine ed alle profonde tradizioni dell’isola.

**Uve:** Vitigni autoctoni tipici della zona a bacca bianca

**Zona di produzione:** Sud Sardegna

**Metodo di allevamento:** Guyot

**Terreni:** argillosi calcarei ricchi di scheletro

**Vinificazione, Maturazione, Affinamento:** Le uve dopo la diraspatura e la pigiatura soffice proseguono la fermentazione alcolica in tini di acciaio inox, tutto a temperatura controllata tramite l’innesto di lieviti selezionati. Al termine della fermentazione, previa una lieve pulizia, il vino prosegue il suo affinamento in acciaio con i suoi lieviti per circa 12 mesi con continui Bâtonnage, dopo tale periodo viene chiarificato e imbottigliato. Successivamente verrà affinato per alcuni mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio.

**Degustazione:** Colore paglierino vivace e consistente con striature verdognole, brillante. Profumo intenso e persistente, fine ed elegante con note fruttate di mela acerba e vegetali. Sapore secco, di notevole struttura e spessore e persistenza. Di piacevole morbidezza, pieno ed equilibrato.

**Abbinamento e Servizio:** Antipasti magri, minestre asciutte con salse non molto saporose, risotti e pesci grigliati o in salse leggere. Servire a 11°/13° stappando la bottiglia al momento della mescita.