

MILLELUCI

Nuragus di Cagliari
DOC



Il Nuragus è uno dei vitigni più antichi della Sardegna, per alcuni di origine selvatica, per altri introdotto dai Fenici intorno al 2500 a.C. attraverso il porto di Karalis, l'attuale Cagliari. Milleluci richiama i mille anni di storia che stanno dietro questo antico vitigno sardo.

Uve: Nuragus 100%

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Guyot

Terreni e Giacitura: argillosi calcarei poveri di scheletro

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: Il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve dopo una prima pulizia e l'innesto di lieviti selezionati, fermenta in tini inox alla temperatura costante di 15°. Terminata la fermentazione, dopo leggera chiarifica, viene tenuto in batonage continui per due mesi successivamente dopo chiarifica viene fatto riposare, per poi procedere all'imbottigliamento.

Degustazione: Colore paglierino chiaro con un'unghia e riflessi verdolini. Profumo delicatamente fruttato, di buona intensità e persistenza. Note fresche vegetali. Sapore secco e fresco di buona intensità e acidità. Media persistenza gusto olfattiva.

Abbinamento e Servizio: antipasti magri di pesce, minestre con conchiliacei, pesce bollito e primi dai condimenti leggeri. Servire a 10°/12° stappando la bottiglia al momento della mescita.