

PERLIA

Nuragus di Cagliari
DOC



Perlia è prodotto da uve Nuragus, un antico vitigno a bacca bianca autoctono del sud della Sardegna. Coltivato qui da secoli, rappresenta un tributo al profondo patrimonio agricolo dell'isola. Perlia ne cattura il carattere fresco, puro e profondamente legato al territorio.

Uve: Nuragus 100%.

Zona di produzione: Sud Sardegna

Metodo di allevamento: Guyot

Terreni: Sabbiosi, argillosi, calcarei con tratti marnosi

Vinificazione, Maturazione, Affinamento: vendemmiato alle primissime ore del mattino per salvaguardare freschezza il mosto ottenuto dalla pigiatura soffice delle uve, la fermentazione avviene a bassissima temperatura con lieviti selezionati in tini di legno di grandi dimensioni. L'affinamento prosegue in una botte di rovere francese da mille litri con i lieviti nobili e continui battonnage prima e successivamente in bottiglia per almeno 6 mesi.

Degustazione: Colore paglierino tenue con unghia verdognola. Profumo intenso e salmastro che lascia spazio a profumi floreali e di macchia mediterranea e di frutta bianca. Piacevole corrispondenza gusto-olfattiva, equilibrato, lunga persistenza.

Abbinamento e Servizio: Piatti marinari in genere, conchiliacei e crostacei; pesci dalla carne delicata anche conditi con salse leggere, minstre asciutte e in brodo dai condimenti non eccessivamente saporosi. Servire a 12° stappando la bottiglia al momento della mescita.