

SILENZI BIANCO

Isola dei Nuraghi
IGT

Questo vino è un omaggio ai vasti e incontaminati paesaggi della Sardegna, dove montagne aspre, ampie pianure e natura selvaggia si estendono in una silenziosa armonia. Rende anche omaggio allo straordinario mare che circonda e definisce l'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: Pressatura soffice delle uve, segue la fermentazione alcolica a temperatura controllata con lieviti selezionati, e dopo un periodo di due mesi di continui Bâtonnage una leggera chiarifica e all'affinamento in acciaio e vetro.

Degustazione: Colore giallo paglierino, note salmastre con fiori bianchi ed erbe mediterranee. Sapore sapido e persistente, di buona freschezza.

Abbinamento e Servizio: Antipasti di mare, primi piatti e pesce. Servire a 10°/12°.

