



Solopalmas



Denominazione: IGT Isola dei Nuraghi

Uvaggio: Vermentino 85%, Nasco 15%

Vinificazione: Le uve fresche raccolte a mano vengono immediatamente separate dai raspi e pigiate sofficientemente. Segue la decantazione e la fermentazione a basse temperature.

Esame visivo: Giallo paglierino carico

Esame olfattivo: Fruttato, intenso e persistente

Bouquet: Frutti esotici, note tropicali di mango

Struttura generale: Strutturato, bilanciato e fresco.

Zona di produzione: Alghero DOC. Sardegna nord-occidentale.

Terreno: Terreno misto argilloso e sabbioso

Sistema impianto: Guyot

Età del vigneto: 21 anni

Resa per ettaro: 60 q/70 q/

Produzione annua: 3000bottiglie

Fermentazione: Attivazione della fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata

Maturazione: Maturazione in acciaio

Affinamento: Breve affinamento in acciaio e in bottiglia prima di essere immesso nel mercato

Vol. alcolico: 14% vol.