

AL SOL BRILLA
ISOLA DEI NURAGHI IGT - VERMENTINO

Uva: Vermentino 100 %
Allevamento: A spalliera
Anno impianto: 2007
Superficie (Ha): 1
Altitudine: 100 m s.l.m.
Esposizione: nord- est
Terreno: Disfacimento granitico
Vendemmia: Vendemmia manuale, solo al mattino, nella seconda decade di settembre
Zona di produzione: Sardegna

Vinificazione ed affinamento

Le uve vendemmiate a mano vengono diraspate e pigiate e il mosto ottenuto messo a fermentare in acciaio a contatto con le bucce per 20 giorni alla temperatura controllata di 20°C. A fermentazione alcolica ultimata, il vino ottenuto viene separato dalle bucce e fatto maturare in legno per 12 mesi e poi per ulteriori 10 mesi in acciaio prima dell'imbottigliamento. Il vino affina ancora almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Profumo:

naso fine e complesso. Fiori gialli secchi, albicocca candita, speziatura fine, leggero sentore burroso e una nota di cipria.

Colore:

"Orange Wine" dal colore ambrato con riflessi ramati, brillante.

Gusto:

in bocca ha un attacco gentile, con una leggera nota tannica. Una bella sapidità e freschezza bilanciano la nota alcolica. Vino di lunga persistenza.

Note:

Si consiglia di gustarlo ad una temperatura di cantina di 16/18 °C e di servire in un bicchiere ampio, da rosso.

Il nome "Al sol brilla" è tratto dalla poesia *Confine* di Umberto Saba. L'etichetta si ispira ai chiaroscuri dell'artista sardo Costantino Nivola.

