

SICUT ERAT
ISOLA DEI NURAGHI IGT - VERMENTINO

Uva: Vermentino 100 %
Allevamento: A spalliera
Anno impianto: 2007
Superficie (Ha): 1,00
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

L'uva vendemmiata a mano viene diraspata, pigiata e messa in anfore di ceramica microporosa a fermentare a contatto con le bucce per circa 2 mesi. Dopo la separazione dalle bucce con torchio manuale, il vino viene rimesso in anfora dove matura per 9 mesi prima di essere imbottigliato. Prima di essere messo in commercio il vino affina altri 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Profumo:

intenso, di frutta gialla matura, fiori di mandorla, pasticceria e miele.

Colore:

"orange wine", giallo dorato intenso, con riflessi ambrati.

Gusto:

in bocca è caldo, morbido, strutturato e con una lunga persistenza. La nota alcolica importante è ben bilanciata da una acidità discreta di fondo.

Note

Si consiglia di gustarlo ad una temperatura di 14/16 °C e di servire in un bicchiere ampio.

Il nome "Sicut erat" è tratto dalla poesia *Lettera a Giovanni Sulis*, del poeta Peppino Mereu, nota come *Nannettu Meu*, diventata un celebre canto popolare dell'isola.

L'etichetta si ispira ai lavori dell'artista sarda Maria Lai.

