



TU ENAS

ISOLA DEI NURAGHI IGT - VERMENTINO

Uva: Vermentino 100 %
Allevamento: A spalliera
Anno impianto: 2007
Superficie (Ha): 0,50
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 e pressata e il mosto ottenuto messo a fermentare in tonneau da 500 litri di rovere francese. A fermentazione ultima il vino viene sfecciato e rimesso in legno a maturare sulle sue fecce fini con ripetuti battonage fino a Febbraio quando il vino viene travasato in acciaio e successivamente imbottigliato. Durante tutto il processo di vinificazione e affinamento non vengono aggiunti solfiti al vino. Dopo l'imbottigliamento, affina in bottiglia per diversi mesi prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche organolettiche

Profumo:

delicato, di frutta bianca matura e fiori bianchi.

Colore:

giallo dorato.

Gusto:

un attacco piacevole e delicato, con un finale leggermente ammandorlato e persistente.

Note

Si consiglia di gustarlo ad una temperatura di 13/14 °C

Il nome "Tu Enas" è in latino ed è dedicato alla località in cui si trovano le nostre vigne.

L'etichetta riporta l'orizzonte dal punto più alto della nostra tenuta di Palau.