



LE ULTIME COSE

ISOLA DEI NURAGHI IGT - VERMENTINO PASSITO

Uva: Vermentino 100 %
Allevamento: A spalliera
Anno impianto: 2007
Superficie (Ha): 0,40
Altitudine: 100 m s.l.m.
Esposizione: nord- est
Terreno: Disfacimento granitico
Vendemmia: Manuale, al mattino presto, fine settembre
Zona di produzione: Sardegna

Vinificazione ed affinamento

L'uva viene lasciata appassire in pianta fino a fine settembre. Raggiunto il giusto grado di appassimento, l'uva vendemmiata a mano viene diraspata e messa a fermentare in tino aperto a contatto con le bucce. Raggiunto il giusto grado alcolico e residuo zuccherino, la fermentazione viene interrotta e il vino ottenuto messo a maturare in piccole botti di rovere per 18 mesi fino all'imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Profumo:
percezioni di albicocca secca e frutta candita, fichi e vaniglia. Spicca una elegante speziatura e tostatura.

Colore:
dorato con riflessi ambrati, brillante.

Gusto:
materico, ben bilanciato tra le note dolci, tanniche e sapide. Finale lunghissimo.

Note:

Si consiglia di gustarlo ad una temperatura di cantina di 14/16 °C e di servire in un bicchiere ampio. Ottimo con formaggi erborinati.

Il nome "Le ultime cose" è il titolo di una raccolta di poesie di Umberto Saba.