

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: manuale, solo al mattino, nella prima 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

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

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