

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

Il nome "Le Ultime Cose" è il titolo di una raccolta di poesie di Umberto Saba.

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

Abbinamenti

Ottimo con formaggi erborinati.