

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: manuale, solo al mattino, 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

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

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

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

