

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: 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 ultimata 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

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

