

MALVASCO BIANCO PASSITO

Isola dei Nuraghi IGT



Denominazione e nome: Malvasco, Bianco Passito Isola dei Nuraghi IGT.

Vitigni: Malvasia 50%, Nasco 50%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1 ettaro, 2.000 bottiglie.

Esposizione: sud/ovest.

Tipologia di suolo: terreni marnosi con buona dose di calcare.

Anno di impianto: 2010.

Densità: 5.300 piante per ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot.

Produzione: 1,5 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: tardiva, effettuata manualmente in cassette.

Vinificazione: appassimento parte in pianta e parte sui graticci. Vinificazione 100% in anfore di terracotta.

Affinamento: 100% in anfore di terracotta per 4/5 mesi e ulteriori 4 mesi in bottiglia.

Capacità di invecchiamento: fino a 10 anni.

Note degustative: questo nettare color oro è carico di riflessi ambrati. Al naso si ha un grandissimo impatto sia della frutta secca, noce e pinoli, che di quella candita: datteri, fichi secchi, albicocca disidratata e ananas ed arancia canditi. Al balsamico del ginepro e canfora si accostano le note del miele di Sulla e di castagno, che sfociano poi nei sentori di tè al gelsomino, burro di arachidi, orzo, bergamotto ed olio essenziale al mandarino. In bocca si ha un equilibrio perfetto tra l'acidità e la dolcezza, che si abbracciano rendendo questo vino sorprendentemente piacevole e di grande beva. Nel finale la bocca rimane fresca e pulita, ma ricca di sapori.

Abbinamenti consigliati: gelato alla crema, panforte, crostata di marmellata di fichi e noci, Stilton.

Temperatura di servizio: 8-12°C a seconda dell'abbinamento.



Biointegrale



Biologico



Dessert

500 ml

12,5%