

# VIGNE SARDE



## MONTESICCI

BIANCO ISOLA DEI NURAGHI I.G.T

### CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino carico, con leggeri riflessi verdognoli.

Profumo: al naso offre un bouquet ampio e ricco di frutta, unito a note fresche e speziate.

Sapore: pieno ed equilibrato in bocca, esprime freschezza aromatica unita alla morbida fragranza della frutta.

### UVAGGI

Uve bianche autoctone.

### ZONA DI PRODUZIONE

Territorio circostante la Cantina, caratterizzato da suoli di medio impasto composti da calcari argillosi di origine miocenica, giacitura collinare media e clima sub-arido.

### TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Diraspapigiatura e pressatura soffice delle uve. Il mosto fiore viene fatto decantare a freddo e la frazione pulita avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati a una temperatura di 12°C per un periodo di 18 giorni. Affinamento sulle fecce nobili per 50 giorni circa e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

### INVECCHIAMENTO

E' un vino che in giovinezza esprime caratteri di freschezza e fragranza che con l'invecchiamento si arricchiscono di note balsamiche, di fiori passiti e frutta matura rendendolo adatto alla meditazione.

### TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12 °C.

### ACCOSTAMENTI AL CIBO

Antipasti a base di pesce, primi piatti di mare, pesce alla brace, formaggi a pasta molle.

Codice Prodotto	INBS06
Codice EAN bottiglia	8001235010019
Codice EAN cartone	8001235160011
Numero bottiglie per cartone	6
Dimensione cartone mm	250x230x190 (h)
Peso cartone Kg	8,850
Numero cartoni per pedana	90
Numero cartoni per strato	10
Numero strati per pedana	4
Dimensione pedana mm	800x1200x1780 (h)
Peso pedana Kg	820