



PERLAS

NURAGUS DI CAGLIARI DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo: fresco e garbatamente fruttato.

Sapore: delicato, con piacevole espressione acidula.

UVAGGI

100% Nuragus.

ZONA DI PRODUZIONE

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

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Dopo una decantazione statica del mosto fiore ottenuto con una pressatura soffice degli acini, la parte pulita viene avviata alla fermentazione condotta da lieviti selezionati alla temperatura di 15°C per circa 15 giorni. Affinamento sulle fecce nobili e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia.

INVECCHIAMENTO

In condizioni ideali di conservazione, sopporta un ulteriore periodo di affinamento di circa 2 anni a partire dalla data di imbottigliamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Crostacei, pesci nobili, antipasti e primi piatti, purchè non coperti da condimenti forti.