



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

DOLIA NURAGUS

NURAGUS DI CAGLIARI DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli.
Profumo: fresco, floreale e garbatamente fruttato.
Sapore: delicato ed elegante, con piacevole espressione acidula.

UVAGGIO

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 un'accurata selezione, le uve subiscono una diraspapigiatura seguita da una pressatura soffice. Il mosto ottenuto viene chiarificato per decantazione statica a freddo e la frazione pulita viene inoculata con lieviti selezionati. La fermentazione è condotta a temperature di 14-16°C per quattordici giorni circa. Finita la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con le proprie fecce nobili e imbottigliato presto per conservare intatte le sue caratteristiche di freschezza.

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 di mare non coperti da condimenti forti.