



3 l



1,5 l



75 cl



37,5 cl

MONTESICCI

NASCO DI CAGLIARI DOC



CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino.

Profumo: elegante e complesso con note di spezie dolci, fiori passiti e gradevoli richiami di frutta tostata.

Sapore: pieno e persistente, con una piacevole sapidità e un finale delicatamente mandorlato.

UVAGGI

100% Nasco.

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 macerazione a freddo sulle bucce per una notte, il mosto è fatto riposare per 12 ore a bassa temperatura per poterlo chiarificare delicatamente. Inoculo con lieviti selezionati della parte pulita e fermentazione a 14°C per 14 giorni circa. Un travaso dopo la fermentazione da inizio al periodo di affinamento a contatto con le fecce nobili per tutto il periodo che precede l'imbottigliamento.

INVECCHIAMENTO

È preferibile berlo a partire da un anno dalla vendemmia, ma la sua struttura consente lunghi periodi di affinamento.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

14°C.

ACCOSTAMENTI AL CIBO

Ideale come abbinamento a importanti piatti di mare se degustato giovane, oppure con formaggi di media stagionatura. A distanza di qualche anno dalla vendemmia diventa un ideale compagno di meditazione.