



# SANTESU BIANCO

ISOLA DEI NURAGHI IGT



## CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli.  
Profumo: delicato e floreale.  
Sapore: fresco e vivace con piacevoli note di frutta a polpa bianca.

## UVAGGIO

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 seguita da una pressatura soffice degli acini. Il mosto così ottenuto viene fatto decantare a freddo per 12 ore. La frazione pulita del mosto viene inoculata con lieviti selezionati e la fermentazione avviene alla temperatura di 14°C per circa 12 giorni. Una breve permanenza sulle fecce nobili precede l'imbottigliamento e la messa in commercio.

## CONSERVAZIONE

In locali freschi, asciutti e al riparo dalla luce.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C.

## ACCOSTAMENTI AL CIBO

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