



# PASSITO SMERALDO

VINO da UVE STRAMATURE



**Produttore:** UNMAREDIVINO di Gioacchino Sini

**Classificazione:** IGT Bianco Isola dei Nuraghi

**Zona di origine:** Berchidda, regione dei Tresmontes, Olbia Tempio - Sardegna - Italia

**Tipo di terreno:** Calcereo scheletrico

**Metodo di coltivazione:** Bassa ad alberello

**Varietà delle uve:** Moscato passito 80%, Vermentino 20%

**Resa:** 700 kg di uva/220 litri di vino finito

**Clima:** Tipico Mediterraneo, estati calde e secche, inverni miti e piovosi

**Vendemmia:** Eseguita manualmente l'ultima settimana di Settembre

**Vinificazione:** Durante le giornate soleggiate e ventose le uve vengono esposte al sole sui graticci e durante la notte ricoperte con teli di plastica per non essere alterate dall'umidità. L'uva viene pigiata intera e dopo una piccola sosta per macerazione pellicolare viene avviato alla fermentazione in botti d'acciaio inox a temperature controllate

**Maturazione e affinamento:** Il vino viene quindi lasciato a contatto con le sue fecce per diversi mesi prima di procedere ad una chiarifica di preimbottigliamento. Solo prima dell'imbottigliamento viene aggiunta una quota di Vermentino di Gallura.

**Colore:** Oro caldo

**Bouquet:** Note agrumate e mielose

**Gusto:** Lungo e persistente, esibisce note di frutta fresca e fiori

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Abbinamenti:** Ottimo come vino da meditazione, si può bere a qualsiasi ora