



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