

TOP LINIE

PLUMINUS

Isola dei Nuraghi I.G.T. bianco



Wein hoher Qualität für Weinliebhaber. hochwertiger Weißwein in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut. Cuvée aus einer wertvollen autochtonen weißen Rebsorte und einer leicht süßen, sehr alten einheimischen Rebsorte. Ideal zu Antipasti und Fischgerichten.



WEIN NOTES

PLUMINUS	
Boden:	kalkhaltig, sandig und steinig.
Klima:	mediterranes Klima, mit milden Wintern, moderaten Niederschlägen, warmen und windigen Sommern.
Ernte:	Ende August Anfang September, von Hand, Zucker 234 g/l.
Weinbereitung:	Sorgfältige Auswahl der Trauben, Abbeeren und schonende Pressung, Gärung bei kontrollierter Temperatur von 15°C in kleinen Fässern aus französischer Eiche mit ausgewählten Hefen unter Anwendung der Bâtonnage-Technik.
Verfeinerung:	6 Monate im Barrique und 4 Monate in der Flasche.
Abfüllen:	In Stickstoffatmosphäre, natürlicher Korken 49 x 26 mm.
Analytische daten:	Alkoholgehalt 13,5-14% Vol., Gesamtsäure 5,5 g/l, Restzucker 2,5 g/l.
Organoleptischen Eigenschaften:	Alkoholgehalt 13,5-14% Vol., Gesamtsäure 5,5 g/l, Restzucker 2,5 g/l. Farbe: intensives Strohgelb mit goldenen Reflexen. Geruch: angenehm lieblich. Geschmack: vollmundig, mineralisch, sanft, mit angenehmen Fruchtnoten.
Paarungen:	Fischgerichten, insbesondere zu gegrilltem Aal, weißem Fleisch, mittelgereiftem Käse.
Serviertemperatur:	14°C.
Format:	75 cl.