

Linea Top

## OIRAD

## Isola dei Nuraghi I.G.T bianco dolce



Dedicato al buon gusto di chi ama i vini di qualità. Ottenuto da uve mature. Il sole, la luce e il mare aggiungono profumi intensi e sapori unici. La grazia di questo vino dolce esprime tutte le sensazioni che il mediterraneo sa offrire.

Ottimo con formaggi erborinati. Eccezionale abbinamento con la pasticceria secca.



## NOTE VINICOLE

OIRAD	
<b>Terreno:</b>	Povero e ciottoloso con esposizione a Nord-Est
<b>Clima:</b>	Mediterraneo, con inverni miti, piogge moderate ed estati calde e ventilate
<b>Vendemmia:</b>	Seconda decade di settembre con gr/l 320/330 di zuccheri.
<b>Vinificazione:</b>	Attenta selezione di grappoli stramaturi con diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione con breve macerazione a temperatura controllata tra i 15 e i 18°C
<b>Affinamento:</b>	In serbatoi di acciaio per 3-4 mesi, 90 giorni in caratelli di rovere e 3 mesi in bottiglia
<b>Imbottigliamento:</b>	In atmosfera di azoto; tappo di sughero naturale mm 40x26
<b>Dati Analitici:</b>	Grado alcolico 14-14,5% vol., acidità totale gr/l 5,2 in acido tartarico, zuccheri residui gr/l 125
<b>Caratteri organolettici:</b>	Colore giallo oro brillante, profumi floreali intensi con note aromatiche di miele e mandorle, gusto dolce, morbido, armonico e piacevole.
<b>Abbinamenti:</b>	A fine pasto con formaggi erborinati e con dolci secchi; vino da meditazione
<b>Temperatura di Servizio:</b>	12/14°C
<b>Formato:</b>	37,5 cl